

# Vanilla Bourbon Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **27**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.5 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **52.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Viking Malt	4.5 kg (78.9%)	82 %	6
Ziarno	Płatki Owsiane	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma - Weyermann	0.1 kg (1.8%)	82 %	350
Ziarno	Kawowy Jasny - Castle Malting	0.2 kg (3.5%)	80 %	250
Ziarno	Pszeniczny czekoladowy - Weyermann	0.2 kg (3.5%)	80 %	1000
Ziarno	Carafa Specjal typ III - Weyermann	0.2 kg (3.5%)	80 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	20 g	60 min	13.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Laski wanili (2 szt.)	14 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe amerykańskie mocno przypalone	50 g	Fermentacja cicha	7 dni