

# Vanilla & Coffe Sweet Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **46**
- SRM **39.6**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Pilzneński	3 kg (43.5%)	81 %	4
Ziarno	Litovel Monachijski	1 kg (14.5%)	80 %	19
Ziarno	Wayermann Jęczmień Palony	0.3 kg (4.3%)	70 %	1150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.9%)	68 %	1600
Ziarno	Castle Czekoladowy	0.2 kg (2.9%)	78 %	900
Ziarno	Litovel Pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	85 %	4
Ziarno	Wayermann Karmelowy	0.7 kg (10.1%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	1 kg (14.5%)	75 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	50 g	60 min	4.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wanillia Ekstakt	50 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Kawa Ekstakt	45 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	750 g	Gotowanie	20 min
Inne	Pożywka dla drożdży	3 g	Gotowanie	20 min
Inne	Glukoza	120 g	Butelkowanie	---