

Vanilla & Coffee Extra Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **42**
- SRM **34.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.1 kg (47.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.7%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (6.2%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.1%)	70 %	664
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.4 kg (6.2%)	80 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.5%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Gęstwa	200 ml	---