

# Vanilla Dream

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **30**
- SRM **45.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **58.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Wystadź używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	12 kg (82.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	1 kg (6.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	1 kg (6.9%)	68 %	1202
Ziarno	Carafa II	0.57 kg (3.9%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	50 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min