

# Vanilla Love

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **11.5**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	colorado Pale Basic	3 kg (55%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (18.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.3%)	79 %	16
Ziarno	Carafa	0.15 kg (2.8%)	70 %	664
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.5%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnat	15 g	50 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	0 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wanilia laska	0 g	Fermentacja cicha	1 dni
Przyprawa	wanilia starta	15 g	Gotowanie	30 min