

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 |