

# Vanilla Obsession

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **41**
- SRM **37.1**
- Styl **Dry 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 **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (56.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.4%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.7%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (9.4%)	70 %	1000
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.5 kg (9.4%)	74 %	296
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (9.4%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	45 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	wanilia	5 g	Gotowanie	5 min