

Waniliowy Fes

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **33**
- SRM **49.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (56.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.3%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (13.5%)	85 %	3
Ziarno	Słod cookie viking	0.25 kg (2.8%)	77 %	70
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5.6%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (2.8%)	70 %	1000
Ziarno	Carafa III	0.16 kg (1.8%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.25 kg (2.8%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wanilia	2 g	Fermentacja cicha	10 dni