

# Czarna Wanilia

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **22**
- SRM **28.5**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.9 liter(s)**
- Total mash volume **13.2 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Płatki pszeniczne	0.35 kg (10.6%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.35 kg (10.6%)	85 %	3
Grain	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (57.6%)	80 %	5
Grain	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.2 kg (6.1%)	75 %	130
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (7.6%)	68 %	900
Grain	Strzegom Dekstrynowy	0.25 kg (7.6%)	75 %	15

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Challenger	10 g	50 min	7 %
Boil	Challenger	20 g	10 min	7 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-04	Ale	Dry	5.5 g	Fermentis

## Notes

- Zacieranie:
  - Płatki skleikować w 3L wody.
  - Następnie zmieszać je z 5.8L wody i podgrzać do 66C. Wsypać wszystkie słydy.
  - Temperaturę ustalić na 64C. Przerwa 45 minut.
  - Podgrzać do 72C, przerwa 30 minut. Wygrzać zacier do 76C.
- Filtracja i wysładzanie:
  - do uzyskania 12,5L
- Czas gotowania: 65 minut
- Chmilenie:
  - 10g w 10 minucie gotowania, 20g w 50 minucie gotowania
- Fermentacja:
  - 7 dni w temperaturze około 21C, fermentacja cicha 2 tygodnie w tej samej temperaturze.
- Leżakowanie minimum 5-6 tygodni!

Nov 16, 2019, 3:24 PM