

## #33 Cinnamon RIS

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **40**
- SRM **45.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (61.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.3%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.7%)	80 %	2
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (3.1%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.5%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.3%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.225 kg (3.4%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	120 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa po US05	Ale	Płynne	1 ml	---

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cinnamon	3 g	Gotowanie	10 min