

## RIS #6 - waniliowy

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **31**
- SRM **34.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min w 62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min w 62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 73C**
- Wystadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno          | Viking - pilzneński                | 3.8 kg (33%)   | 82 %       | 4    |
| Ziarno          | Viking - Pale Ale                  | 1.5 kg (13%)   | 80 %       | 7    |
| Ziarno          | Viking - monachijski               | 2.5 kg (21.7%) | 78 %       | 13   |
| Ziarno          | Abbey Castle                       | 0.4 kg (3.5%)  | 80 %       | 45   |
| Ziarno          | Weyermann - Caramunich Typ II      | 0.3 kg (2.6%)  | 73 %       | 120  |
| Ziarno          | Weyermann - Special W              | 0.5 kg (4.3%)  | 70 %       | 300  |
| Ziarno          | Weyermann - Carafa I               | 0.1 kg (0.9%)  | 65 %       | 900  |
| Ziarno          | Weyermann - pszeniczny czekoladowy | 0.3 kg (2.6%)  | 70 %       | 1050 |
| Ziarno          | Weyermann - Carafa III             | 0.1 kg (0.9%)  | 70 %       | 1400 |
| Cukier          | Laktoza                            | 1 kg (8.7%)    | 100 %      | 0    |
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy jasny             | 1 kg (8.7%)    | 76 %       | 15   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | gorzyczkowy<br>Marynka - szyszki<br>własny zbiór  | 50 g  | 90 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | aromatyczny<br>Lubelski - szyszki<br>własny zbiór | 50 g  | 10 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| S-04  | Ale | Gęstwa | 600 ml | Safale       |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|---|--------|-------------------|--------|
| Czynnik do wody | Kwas cytrynowy                                  | 5 g    | Zacieranie        | ---    |
| Dodatek smakowy | Wanilia - lask                                  | 12.5 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Prażone kruszone<br>ziarno kakaowca             | 200 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Kakao ziarno<br>kurszone, Peru,<br>tłuszcz 50 % | 250 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |

## Notatki

- Laski wanili pokrojone i zalane spirytusem na 1 - 2 tygodnie  
15 wrz 2021, 20:06