

## Vanilla Cinnamon RIS #2

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV **15.2 %**
- IBU **91**
- SRM **66**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.5 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **81.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadź używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (18.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	10 kg (60.6%)	80 %	20
Ziarno	Oats, Flaked	2 kg (12.1%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (3%)	68 %	1202
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (3%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (3%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	1000 ml	White Labs

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki drożdżowe cream macerowane 20 dni w passport scotch	30 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	passport scotch	200 g	Fermentacja cicha	30 dni
Przyprawa	wanilia	27 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	cynamon	3 g	Fermentacja cicha	---
Przyprawa	kakao	45 g	Fermentacja cicha	---