

Sweet KokoRIS

- Gęstość **52.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **8**
- SRM **92.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **74.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.7 L** wody do zacierania do **81.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	18.8 kg (63.1%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	3 kg (10.1%)	81 %	4
Ziarno	Whole Mild Malt	2.5 kg (8.4%)	80 %	6
Ziarno	Zakwaszający	0.25 kg (0.8%)	75 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (3.4%)	55 %	1150
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.1 kg (0.3%)	75 %	160
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (0.5%)	79 %	50
Ziarno	Abbey Malt	0.2 kg (0.7%)	80 %	55
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (0.7%)	78 %	400
Ziarno	Carafa I	0.5 kg (1.7%)	70 %	900
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (1.7%)	70 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (1.7%)	70 %	1034
Ziarno	Caramunich	1 kg (3.4%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (1.7%)	78 %	4
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (1%)	73 %	1100
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (1%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	45 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Sterling	30 g	15 min	7.8 %