

## Coco RIS II

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **72**
- SRM **56.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19.6%)	79 %	22
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (4.9%)	60 %	1000
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (4.9%)	73 %	887
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2%)	1 %	1400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.8%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	50 g	60 min	9.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile