

## 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 |