

# Coco RIS

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **26**
- SRM **50.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-1.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (64.8%)	90 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.5%)	79 %	22
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (4.6%)	60 %	1000
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (4.6%)	73 %	887
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.9%)	1 %	1400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (5.6%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	4.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Ziarno kakaowca	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------	-----------------	------	-------------------	--------