

# COCOA RIS

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **92**
- SRM **50.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Colorado Pale Base Malt - Viking Malt	5 kg (54.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód monachijski typ I 12-17 EBC Weyermann®	2 kg (21.7%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.4 kg (4.3%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.4%)	78 %	400
Ziarno	Płatki żytnie	0.3 kg (3.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód orkiszowy, czekoladowy 450-1000 EBC Weyermann	0.4 kg (4.3%)	80 %	600
Ziarno	Palone ziarna jęczmienia 1100-1200 EBC Weyermann	0.6 kg (6.5%)	55 %	1100
na 40min				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	16.5 %

Gotowanie	Summit	30 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	zeus	30 g	55 min	15 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	45 min	9.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kakao macerowane w whisky	30 g	Fermentacja cicha	5 dni