

Coffe RIS

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU ---
- SRM **34.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (47.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	3 kg (35.5%)	75 %	65
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (4.7%)	60 %	788
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (3.6%)	72 %	180
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.9%)	77 %	26

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Laktoza	0.5 g	Gotowanie	0 min