

## Coffe RIS 10L

---

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU ---
- SRM **34.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (47.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	1.5 kg (35.5%)	75 %	65
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4.7%)	60 %	788
Ziarno	Caraaroma	0.13 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Brown	0.15 kg (3.6%)	72 %	180
Ziarno	Carahell	0.25 kg (5.9%)	77 %	26

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Laktoza	0.25 g	Gotowanie	0 min