

## Coffe RIS

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **42**
- SRM **52.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	7 kg (77.8%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.6%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (5.6%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (5.6%)	70 %	1024

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	15 min	13.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	coffe	200 g	Fermentacja cicha	3 dni