

# Cognac RIS

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **114**
- SRM **55.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (69.8%)	79 %	6
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.9%)	70 %	1034
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (7.8%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.8%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	65 g	90 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	248.39 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki cognac	8.87 g	Fermentacja cicha	24 dni