

# KokoRis

---

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **48**
- SRM **40.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (32%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (4%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4%)	71 %	600
Ziarno	Carabelge	1 kg (8%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (4%)	77 %	97
Ziarno	Viking malt caramel sweet	1 kg (8%)	64 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	12.9 %