

RIS czekoladowo-kokosowy

- Gęstość **33.7 BLG**
- ABV **17.4 %**
- IBU **48**
- SRM **70**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyladuj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - Pale Ale	6.4 kg (41.7%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.2 kg (7.8%)	78 %	4
Ziarno	Thomas Fawcett - owsiany	1.2 kg (7.8%)	80.5 %	5
Ziarno	Weyermann - Abbey	0.7 kg (4.6%)	75 %	45
Ziarno	Castle malting - Biscuit	0.5 kg (3.3%)	79 %	50
Ziarno	Weyermann - Caramunich Typ II	0.6 kg (3.9%)	73 %	120
Ziarno	Thomas Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (3.3%)	71 %	625
Ziarno	Thomas Fawcett - Chocolate	0.5 kg (3.3%)	70 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa II	1 kg (6.5%)	70 %	1150
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	2 kg (13%)	76 %	15
Cukier	Laktoza	0.33 kg (2.2%)	76.1 %	0
Suchy ekstrakt	Maltodekstryna	0.4 kg (2.6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	gorzyczkowy Marynka - szyszki własny zbiór	100 g	90 min	10 %
Gotowanie	aromatyczny East Kent Goldings - szyszki własny zbiór	50 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	140 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kakao prażone, nibsy ziarno kruszone, Meksyk	384 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Chipsy kokosowe naturalne	1200 g	Fermentacja cicha	7 dni