

## 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 brzezki **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** brzezki

### 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 |