

Bourbon RIS

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **56**
- SRM **53.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (56.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (23%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (5.4%)	68 %	400
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (4.1%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (4.7%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	75 min	7 %
Gotowanie	First Gold	25 g	60 min	7.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki bourbon	50 g	Gotowanie	60 min