

Bourbon RIS 24blg

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **39**
- SRM **44.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.4 kg (59.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.7 kg (23.1%)	79 %	22
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (4.1%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (5.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (4.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	60 min	7 %
Gotowanie	First Gold	20 g	20 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Bourbon	50 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Przepis z zestawu Twojego Browaru. Z kalkulatora wychodzi 23blg dla 15 litrów a w praktyce wyszło 21.
24 lis 2018, 22:40