

RIS Bourbon

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **67**
- SRM **52.9**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.4 kg (57.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1.7 kg (22.4%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.6%)	68 %	500
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	melanoidynowy	0.3 kg (3.9%)	1 %	60
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (4.6%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Challenger	15 g	15 min	5.8 %
Gotowanie	Aurora	10 g	15 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki bourbon	50 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- ciemne słody na wygrzew
6 lis 2018, 23:05