

RIS Bourbon

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **103**
- SRM **62.8**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (4.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.1%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.1%)	68 %	1300
Ziarno	Cookie	0.27 kg (2.9%)	68 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (1.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	70 g	60 min	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	180 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębu bourbone	40 g	Fermentacja cicha	14 dni
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min