

#12? Bourbon RIS

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **52**
- SRM **54.5**
- 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 **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.4 kg (54.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.7 kg (21%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (4.9%)	68 %	400
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (3.7%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.2%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	70 g	60 min	7 %
Gotowanie	First Gold	20 g	20 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	30 ml	Safale

Safale US-05	Ale	Gęstwa	30 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	-------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Platki bourbon	50 g	Fermentacja cicha	14 dni