

BOURBON R.I.S

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **59**
- SRM **58.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (73.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (5.2%)	83 %	5
Ziarno	pszeniczny czekoladowy weyermann	0.5 kg (5.2%)	65 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (2.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.1%)	68 %	601
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (2.6%)	80 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (2.6%)	85 %	3
65C-30min				
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.08 kg (0.8%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	90 g	90 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe bourbon	50 g	Fermentacja cicha	21 dni
Czynnik do wody	węglan wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Piwo weszło do finału wkpd 2021 w kategorii Barrel Aged 20 BLG+ i zajęło 5 miejsce

drożdże:
 NEW WORLD STRONG ALE M42 Mangrove Jack's
 Danstar London ESB
 s 04

płynne:
 White Labs WLP099 Super High Gravity
 Wyeast 1084 Irish Ale
 9 mar 2018, 00:59