

# Bourbon RIS 24 BLG 15I TB

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **43**
- SRM **53.6**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.4 kg (57.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (22.4%)	80 %	16
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (3.9%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (4.6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	60 min	7 %
Gotowanie	First Gold	25 g	20 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Płynne	500 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Bourbon	50 g	Fermentacja cicha	10 dni