

## Bourbon RIS 24

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **42**
- SRM **55.3**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Strzegom Pale Ale	4.4 kg (57.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.7 kg (22.4%)	79 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (3.9%)	80 %	39
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	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	First Gold	20 g	20 min	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack's

### Dodatki

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