

Bourbon RIS 24°BLG - TB

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **70**
- SRM **49.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.4 kg (52.7%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (20.4%)	79 %	15
Ziarno	Karmelowy 600	0.2 kg (2.4%)	68 %	650
Ziarno	Czekoladowy 400	0.4 kg (4.8%)	68 %	400
Ziarno	Melanoidynowy	0.3 kg (3.6%)	75 %	700
Ziarno	Czekoladowy 1200	0.35 kg (4.2%)	68 %	1000
Ziarno	BESTMALZ Best Minich	0.5 kg (6%)	80.5 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	60 min	7 %
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	First Gold	25 g	40 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Bourbon	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33% E509	8 g	Zacieranie	75 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	75 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- woda kranowa + filtr DAFI
zestaw z TwójBrowar + 0,5kg Bestmalz Munich
23 maj 2020, 09:16