

Bourbon RIS

- Gęstość **27.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 8 kg (74.8%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Roasted Barley | 0.5 kg (4.7%) | 55 % | 591 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.5 kg (4.7%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (4.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.2 kg (1.9%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Oats, Malted | 0.5 kg (4.7%) | 80 % | 2 |
| Dodatek | Briess - Oat Flakes | 0.5 kg (4.7%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 35 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 20 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 20 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-----------------------|-------|-------------------|--------|
| Inne | płatki debowe bourbon | 50 g | Fermentacja cicha | 30 dni |