

# 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