

Burbon RIS

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **54**
- SRM **54.1**
- 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 **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5.4 kg (59.3%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.7 kg (18.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (4.4%)	68 %	400
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (3.3%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	60 min	7 %
Gotowanie	First Gold	40 g	40 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	First Gold	35 g	5 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki burbon	50 g	Fermentacja cicha	14 dni