

## Miś - Bourbon RIS

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **35**
- SRM **44.2**
- 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 **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.4 kg (52.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.7 kg (20.2%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (3.6%)	81 %	53
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (4.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (4.2%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3%)	55 %	985
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (6%)	80 %	---
Cukier	Cukier	0.3 kg (3.6%)	100 %	---

### 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**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Płatki Bourbon	50 g	Fermentacja cicha	30 dni