

RIS Bourbon 24blg + ekstrakt 1,7kg

- Gęstość **37.9 BLG**
- ABV **20.7 %**
- IBU **31**
- SRM **77**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **82.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 4.4 kg (57.9%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski | 1.7 kg (22.4%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy | 0.3 kg (3.9%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.2 kg (2.6%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.4 kg (5.3%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.35 kg (4.6%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (3.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 40 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 5 g | 15 min | 10 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentis |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Inne | ekstrakt słodowy | 100 g | Gotowanie | 10 min |