

# RIS Bourbon

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **103**
- SRM **62.8**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 6.5 kg (69%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 1 kg (10.6%)   | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.5 kg (5.3%)  | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600         | 0.3 kg (3.2%)  | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny  | 0.4 kg (4.2%)  | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (2.1%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący           | 0.1 kg (1.1%)  | 68 %       | 1300 |
| Ziarno | Cookie                      | 0.27 kg (2.9%) | 68 %       | 60   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.15 kg (1.6%) | 75 %       | 150  |

## Chmiele

| Użyto do         | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Columbus/Tomahawk/Zeus | 70 g  | 60 min | 16.3 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 180 ml | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Płatki dębu bourbone | 40 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Klarowanie      | Mech Irlandzki       | 10 g  | Gotowanie         | 10 min |