

RIS BOURBON BA

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **55.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (48.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (12.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (6.1%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.6 kg (7.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (7.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.5 kg (6.1%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.5 kg (6.1%) | 68 % | 1202 |
| Płynny ekstrakt | Syrop kandyzowany | 0.56 kg (6.8%) | 100 % | 200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Puławski | 70 g | 70 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Puławski | 30 g | 15 min | 8.9 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Płatki Bourbon | 40 g | Fermentacja cicha | 30 dni |