

RIS Bourbon

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **65**
- SRM **63.2**
- 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 **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.4 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (18.9%)	80 %	16
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (3.3%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (4.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (3.9%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	60 min	7 %
Gotowanie	First Gold	20 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki Bourbon	50 g	Fermentacja cicha	7 dni