

# RIS Jack Daniel's BA

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **99**
- SRM **78**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (31.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (31.9%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (4.3%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (5.3%)	76 %	150
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (18.1%)	90 %	700
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.1%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (3.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	60 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	---
2 saszetki po 11,5g				

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki z dębu amerykańskiego Bourbon	100 g	Fermentacja cicha	90 dni
bez macerowania w alkoholu				
Inne	Płatki z dębu amerykańskiego w Jack Daniel's	40 g	Fermentacja cicha	90 dni
Płatki bourbon macerowane w Jack Daniel's Single Barrel				