

#18 Bourbon Oak Impretial Stout

- Gęstość **30.8 BLG**
- ABV **15.4 %**
- IBU **50**
- SRM **71.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	8.5 kg (66.7%)	80 %	8
Ziarno	Castle Munich	2 kg (15.7%)	80 %	25
Słód Monachijski Castle Malting (maxram).				
Ziarno	Castle palony jęczmień (Roasted Barley)	0.75 kg (5.9%)	60 %	1200
Roasted Barley Castle Malting - śrutowany palony jęczmień (maxram).				
Ziarno	Castle karmelowy (Crystal L60)	0.75 kg (5.9%)	70 %	150
Słód Crystal Castle Malting - śrutowany Słód Crystal (maxram).				
Ziarno	Weyermann żytni czekoladowy	0.5 kg (3.9%)	60 %	700
(maxram).				
Ziarno	Viking Malk prażona pszenica	0.25 kg (2%)	55 %	1100
Dodane później w czasie zacierania (maxram).				
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny suchy	0.001 kg	100 %	25
Jeśli BLG będzie zbyt małe przed gotowaniem.				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	150 g	75 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale 1056	Ale	Płynne	250 ml	Wyeast Labs
Starter 3L z dwóch saszetek.				
Lalvin EC-1118	Winiarskie	Suche	5 g	Lalvin
Dodane na ostatni tydzień burzliwej na dojedzenie resztek.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kostki dębowe	65 g	Fermentacja cicha	160 dni
Moczone w bourbonie Maker's Mark. 4g/l.				
Klarowanie	Mech irlandzki	15 g	Gotowanie	15 min
Uwodnione wcześniej.				
Klarowanie	Żelatyna	15 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Plus cold crash				

Notatki

- Inspirowane piwem Goose Island Bourbon County Brand Stout, podcastem "alchemia podcast o piwie" odcinek 27 i wątkiem:
<https://www.homebrewtalk.com/forum/threads/bourbon-county-stout-clone-attempt.223746/>
29 mar 2020, 21:12