

#23 Stone Imperial Russian Stout Bourbon Barrel Aged

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **71**
- SRM **63**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7.15 kg (72%)	79 %	6
Ziarno	Carafa III	0.39 kg (3.9%)	70 %	1034
Ziarno	Caraamber	0.77 kg (7.8%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.85 kg (8.6%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.77 kg (7.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	60 g	90 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kostka Bourbon	120 g	Fermentacja cicha	90 dni