

Russian Imperial Stout Bourbon Barrel Aged

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **86**
- SRM **65**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	1.3 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (3.8%)	70 %	1400
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (7.7%)	75 %	60
Ziarno	Roasted Barley	0.2 kg (7.7%)	55 %	1000
Ziarno	Weyermann	0.2 kg (7.7%)	80 %	5.5
Ziarno	Carahell	0.6 kg (23.1%)	79 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	90 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe moczone w burbonie	54.55 g	Fermentacja cicha	24 dni
Inne	maliny	36.36 g	Gotowanie	30 min
Inne	maliny	36.36 g	Gotowanie	15 min
Inne	maliny	54.55 g	Fermentacja cicha	24 dni