

Russian Imperial Stout Bourbon Barrel Aged

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **92**
- SRM **56.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 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 **31.5 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (51.1%)	79 %	6
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (3.6%)	70 %	1034
Ziarno	Caraamber	1 kg (7.3%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (7.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (7.3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.2 kg (23.4%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	130 g	90 min	7 %
Gotowanie	Admiral	50 g	90 min	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe moczone w burbonie	300 g	Fermentacja cicha	24 dni
Inne	maliny	200 g	Gotowanie	30 min
Inne	maliny	200 g	Gotowanie	15 min
Inne	maliny	300 g	Fermentacja cicha	24 dni