

# Stone Imperial Russian Stout Bourbon Barrel Aged

- Gęstość **27.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **113**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **59.1 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.2 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 13 kg (72.6%) | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Carafa III                 | 0.7 kg (3.9%) | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Caraamber                  | 1.4 kg (7.8%) | 75 %       | 59   |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 1.4 kg (7.8%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1.4 kg (7.8%) | 80 %       | 6    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 185 g | 90 min | 14.1 %     |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 700 ml | Safale       |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa                       | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|------|-----------------------------|-------|-------------------|--------|
| Inne | Płatki bourbon Wilhelm Eder | 25 g  | Fermentacja cicha | 24 dni |