

Stone Imperial Russian Stout Bourbon Barrel Aged

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **90**
- SRM **57.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 8.2 kg (77%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Carafa III | 0.3 kg (2.8%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.8 kg (7.5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.6 kg (5.6%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.65 kg (6.1%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.1 kg (0.9%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 80 g | 60 min | 14.1 % |
| Gotowanie | Warrior | 20 g | 20 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|-----------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 451.61 ml | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|---------------|-------|-------------------|--------|
| Inne | Płatki Boubon | 50 g | Fermentacja cicha | 24 dni |