

# 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