

# 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