

## #23 Stone Imperial Russian Stout Bourbon Barrel Aged

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **71**
- SRM **63**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 7.15 kg (72%)  | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Carafa III                 | 0.39 kg (3.9%) | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Caraamber                  | 0.77 kg (7.8%) | 75 %       | 59   |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.85 kg (8.6%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.77 kg (7.8%) | 80 %       | 6    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 60 g  | 90 min | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Safale       |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa          | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|------|----------------|-------|-------------------|--------|
| Inne | Kostka Bourbon | 120 g | Fermentacja cicha | 90 dni |