

## #25 Xmas Stout

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **32**
- SRM **44.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.75 kg (58.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (30.3%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.35 kg (3.5%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (3%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.3 kg (3%)	70 %	1024

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	11 ml	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Tonka	16 g	Fermentacja cicha	2 dni
Zalane spirytusem na 10 dni, wlane do piwa łącznie składnik+macerat				
Przyprawa	Cynamon Cejloński	10 g	Fermentacja cicha	2 dni
Zalane spirytusem na 10 dni, wlane do piwa łącznie składnik+macerat				
Przyprawa	Goździki	2.2 g	Fermentacja cicha	2 dni
Zalane spirytusem na 10 dni, wlane do piwa łącznie składnik+macerat				
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Fermentacja cicha	2 dni

Zalane spirytusem na 10 dni, wlane do piwa łącznie składnik+macerat