

## #28 Xmas RIS #3

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **47**
- SRM **48.2**
- 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 **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (31.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.3 kg (31.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.43 kg (23.3%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.65 kg (6.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (1%)	74 %	788
Ziarno	Carafa III	0.16 kg (1.5%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.14 kg (1.3%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Caramel Rye Malt	0.15 kg (1.4%)	74 %	175
Ziarno	Special B Castle	0.11 kg (1.1%)	70 %	350
Ziarno	Castle Cafe	0.1 kg (1%)	75.5 %	480

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Śliwka wędzona	400 g	Fermentacja cicha	5 dni
Macerat w 500ml wódki				

Przyprawa	Ziarna kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	5 dni
Macerat w 500ml wódki				
Przyprawa	Cynamon cejloński	10 g	Fermentacja cicha	5 dni
Macerat w 500ml wódki				