

# Christmas Russian Imperial Stout

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **81**
- SRM **43.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (61.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.71 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Słód Enzymatyczny Viking Malt	0.71 kg (8.8%)	80 %	7
Ziarno	Special B Malt	0.36 kg (4.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.21 kg (2.6%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.21 kg (2.6%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.21 kg (2.6%)	73 %	1001
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.71 kg (8.8%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35.71 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	35.71 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Progress	35.71 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	35.71 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	7.14 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	burbon płatki	17.86 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	skórka z pomarańczy	35.71 g	Fermentacja cicha	5 dni