

## #25 Xmas Stout

- Gravity **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **32**
- SRM **44.5**
- Style **Russian Imperial Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **24.8 liter(s)**
- Total mash volume **34.6 liter(s)**

### Fermentables

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

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	40 g	60 min	11 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss kveik	Ale	Liquid	11 ml	Lallemand

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Tonka	16 g	Secondary	2 day(s)
Zalane spirytusem na 10 dni, wlane do piwa łącznie składnik+macerat				
Spice	Cynamon Cejloński	10 g	Secondary	2 day(s)
Zalane spirytusem na 10 dni, wlane do piwa łącznie składnik+macerat				
Spice	Goździki	2.2 g	Secondary	2 day(s)
Zalane spirytusem na 10 dni, wlane do piwa łącznie składnik+macerat				
Spice	Skórka pomarańczy	20 g	Secondary	2 day(s)

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