

## KVEIK RIS #2.1

---

- Gravity **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **53**
- SRM **74.5**
- Style **Russian Imperial Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **61 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.28 liter(s) / kg**
- Mash size **45.9 liter(s)**
- Total mash volume **59.9 liter(s)**

### Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **45.9 liter(s)** of strike water to **73C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **-4.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	8 kg (57.1%)	80 %	7
Grain	Simpsons - Golden Naked Oats	2 kg (14.3%)	73 %	20
Grain	Weyermann - Special W	1.5 kg (10.7%)	70 %	300
Grain	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (3.6%)	77 %	125
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (7.1%)	70 %	565
Grain	Simpsons - Chocolate Malt	0.5 kg (3.6%)	70 %	1150
Grain	Weyermann - Chocolate Wheat Malt	0.5 kg (3.6%)	70 %	1050
Sugar	Laktoza	0 kg	75 %	0

350 g na 15min przed końcem gotowania - 1 Blg z laktozy

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	90 g	39 min	10.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Kveik	Ale	Slant	100 ml	House culture

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Łuska ryżowa	350 g	Mash	90 min
Do drugiego zacieru przy wygrzewie dodane 300g wymoczonej w ciepłej wodzie łuski				
Flavor	Laktoza	350 g	Boil	15 min

## Notes

- drugie zacieranie 90min przemieszane w połowie
  - zacieram w 1szym rzucie całe palone, w drugim cały karmel, z bazą i oatsami po połowie do każdego
  - pierwsza połowa bez wygrzewu, druga z wygrzewem do 78C
  - propozycja modyfikacji zasypu next time: Special W - OUT --> 1 kg Caraaroma + 0.5 kg Carawheat (pomyśleć czy inaczej nie zbilansować karmeli skoro naked oats to crystal) & Chocolate Simpsons - OUT --> 0.5 kg Carafa Special II & wyższy ekstrakt (może +1kg bazy) & BEZ laktozy & maybe lunga zamiast Magnum (??) & maybe łuska kakaowa (0.5kg na 20l pod koniec zacierania)
- May 20, 2020, 9:58 AM