

Ciemne Kveikove

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **42**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (7.1%)	75.5 %	500
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (9.5%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.8%)	68 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	40 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Notatki

- "Stoutowe", kwaśne od kveików, piana słaba-> bardzo słaba,
28 mar 2024, 16:29