

[Kveik] Milk Stout (Oslo)

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **29**
- SRM **42.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Maris Otter	1.75 kg (57.9%)	80.3 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (8.3%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.2 kg (6.6%)	70 %	1175
Ziarno	Fawcett - Chocolate Wheat	0.2 kg (6.6%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Roasted Wheat	0.07 kg (2.3%)	70 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.05 kg (1.7%)	72.8 %	90
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (8.3%)	76.1 %	0
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.25 kg (8.3%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sól himalajska	10 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	50 g	Fermentacja cicha	50 dni