

[Kveik] Munch Dunkel z dodatkami

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **18.5**
- Styl **Munich Dunkel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (40.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (37.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (18.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (3.1%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Marynka	20 g	5 min	8.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Dodatek numer 1	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Dodatek numer 2	25 g	Fermentacja cicha	7 dni