

Kveik Pine Foreign Extra Stout

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **40**
- SRM **41.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (82.9%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.6%)	68 %	400
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (3.7%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.11 kg (2%)	62 %	1400
Ziarno	Carafa III	0.12 kg (2.2%)	70 %	1350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	65 min	15.5 %
Gotowanie	English Golding	10 g	10 min	4.8 %
Gotowanie	English Golding	15 g	5 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	pędy świeżej młodej sosny	100 g	Zacieranie	20 min
Zioło	pędy świeżej młodej sosny	50 g	Gotowanie	15 min
Zioło	pędy świeżej młodej sosny	70 g	Fermentacja cicha	3 dni
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min