

Kveik Porter

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **29**
- SRM **27.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **19 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **19 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.9 kg (38.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (30.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (12.2%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (8.2%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (6.1%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.1%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	60 min	3 %
Gotowanie	Tradition	20 g	20 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-091	Ale	Gęstwa	600 ml	Omega