

KVEIK RIS

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **61**
- SRM **69.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (51.9%)	80 %	6
Ziarno	Słód biscuit 50 EBC Castlemalting	1 kg (7.4%)	77 %	50
Ziarno	Słód pilznerski 3,2-4,5 EBC Strzegom	1 kg (7.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (7.4%)	82 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.7%)	55 %	1050
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (3.7%)	76 %	150
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (1.9%)	70 %	1400
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy	0.5 kg (3.7%)	80 %	900
Ziarno	Extra black	0.25 kg (1.9%)	65 %	1350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12.7 %

Gotowanie	lunga	50 g	20 min	11 %
Whirlpool	Challenger	60 g	15 min	6.1 %
Whirlpool	Fuggles	60 g	15 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	500 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	10 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	whirfloc	12.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Podwójne zacieranie.
7 lip 2021, 17:16