

Kveik Russian Imperial Stout v2

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **80**
- SRM **126.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CastleMalting - Pale Ale	2.7 kg (38.6%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom - Wiedeński	1 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Owies niesłodowany	0.5 kg (7.1%)	85 %	2
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.3 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.3 kg (4.3%)	77 %	26
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg (8.6%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.6 kg (8.6%)	71 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (14.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	40 min	12.5 %

Brzeczka przednia	Nugget	10 g	40 min	15 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Nugget	10 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nugget	10 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	2 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nugget	10 g	2 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	195.83 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Sherry Oloroso	15 g	Fermentacja cicha	30 dni
Macerowane w brandy Piłska. Dodane do fermentora 1				
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Coniac	15 g	Fermentacja cicha	30 dni
Macerowane w brandy Piłska. Dodane do fermentora 2				
Dodatek smakowy	Ekstrakt z płatków z dzikiej róży	70 g	Fermentacja burzliwa	30 dni
70g płatków podgrzane z 1l wody destylowanej. Tak powstały napar był gotowany przez 2h co w rezultacie dało 0,66 l ekstraktu. Nieco cierpki w smaku				

Notatki

- W 55 stopniach kleikujemy sam owies, w następnej przerwie dodać pozostałą część zasypu.
 1. Fermentacja start w 28 i zostawienie aż drożdże zaczną pracować i wtedy ustawiać ten limit.
 2. Jeśli po 90 minutach nie uzyskamy wysokiego balingu to jeszcze pogotuj. W tym przypadku wysokiego oznacza 23-25 BLG.
- 15 maj 2020, 00:57
- Płatki wrzucone do brandy Piłska - 09.06.2020
- 9 cze 2020, 01:32
- Woda bez dodawania soli i kwasu, tylko 50% kranówka i 50% demineralizowana
- 3 lip 2020, 09:37