

Kveik Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **35**
- SRM **35.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyśladzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malting company of ireland - Irish Ale Malt	3.15 kg (77.2%)	80.5 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.18 kg (4.4%)	85 %	5
Ziarno	Bestmalz - Cara Aromatic	0.25 kg (6.1%)	78 %	50
Ziarno	Black Barley (Roast Barley) crushed	0.25 kg (6.1%)	1 %	1300
Ziarno	weyermann - chocolate malt	0.25 kg (6.1%)	1 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	22.5 g	45 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	5.5 g	10 min	2.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	500 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	5 g	Gotowanie	10 min