

## 11. American Kveik Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **51**
- SRM **33.4**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Roasted Barley	0.5 kg (7.7%)	55 %	591
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.8%)	70 %	812
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.4 kg (6.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.1 kg (47.7%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.8%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.8%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	70 min	11.7 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	5.3 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	8.3 %
Whirlpool	Fuggles	25 g	0 min	5.3 %
Whirlpool	Cascade	80 g	0 min	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	---
Espe Kveik				

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	5 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

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

- zacieranie 63-64,5 C  
10.10.2020. zatarte na 17,7 brix, 23 l, zadano espe kveik gęstwa  
*10 paź 2020, 14:34*