

## #16 Kveik Foreign Extra Stout

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **50**
- SRM **37.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (82.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.5%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.5%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM