

#16 Kveik RIS Bourbon Oak Aged

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **73**
- SRM **68.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.9 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.56 kg (62.8%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.24 kg (4.2%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.31 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.5%)	75 %	59
Ziarno	Caraaroma	0.28 kg (4.9%)	78 %	350
Ziarno	Carafa II	0.16 kg (2.8%)	70 %	1100
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.19 kg (3.4%)	68 %	1450
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.28 kg (4.9%)	73 %	1001
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.45 kg (7.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	48.38 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Płynne	79.16 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kostki dębowe średnio opiekane	23.75 g	Fermentacja cicha	90 dni