

## #19 Kveik Brown Porter

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **31**
- SRM **20.3**
- Styl **Brown Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.9%)	75 %	150
Ziarno	Carabody	0.55 kg (10.7%)	80 %	4.5
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.9%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	25 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Spalt	20 g	15 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1300 ml	FM