

#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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj 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 |