

## #39 Kveik Stout Jałowiec

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **38.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

### 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (67.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.8%)	60 %	3
Ziarno	Red Crystal	0.25 kg (4.2%)	80 %	400
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (3.4%)	73 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.4%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	5 min	4.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lida Kveik	Ale	Gęstwa	250 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Jagody jałowca	20 g	Gotowanie	10 min
Inne	Wyeast Nutrient	2.2 g	Gotowanie	10 min