

# American Stout Kveik

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **49**
- SRM **34.9**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (76.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.4 kg (5.6%)	74 %	158
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.45 kg (6.2%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.45 kg (6.2%)	74 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11.5 %
Whirlpool	Amarillo	100 g	1 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	100 g	1 min	10 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	10 %