

Dry stout - kveik

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **33.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **59 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **58.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **40.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **70 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12 kg (81.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (3.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (3.4%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.7 kg (4.8%)	55 %	1000
Ziarno	Carafa III	0.45 kg (3.1%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	80 g	30 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	150 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlflock T	5 g	Gotowanie	15 min
------------	--------------	-----	-----------	--------