

## 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<br>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 |
|------------|--------------|-----|-----------|--------|