

## Dry stout z Kveik RIS

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **46.6**
- Styl **Dry 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Monachijski typ I Weyermann | 2 kg (53.3%)   | 78 %       | 15   |
| Ziarno | Simpsons - Black Malt       | 0.25 kg (6.7%) | 70 %       | 1700 |
| Ziarno | Carafa Special I Weyermann  | 0.25 kg (6.7%) | 65 %       | 900  |
| Ziarno | Żytni Czekoladowy Weyermann | 0.25 kg (6.7%) | 65 %       | 650  |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.25 kg (6.7%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Simpsons - Aromatic Malt    | 0.25 kg (6.7%) | 82.5 %     | 60   |
| Ziarno | Płatki jęczmienne           | 0.25 kg (6.7%) | 75 %       | 4    |
| Ziarno | Płatki pszeniczne           | 0.25 kg (6.7%) | 85 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 12 g  | 60 min | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                 |     |        |       |     |
|-----------------|-----|--------|-------|-----|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 23 ml | --- |
|-----------------|-----|--------|-------|-----|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>       | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Inne             | YEAST G.F.   | 10 g         | Gotowanie       | 10 min      |
| 3 krotnie więcej |              |              |                 |             |