

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**
- Wyszadzaj 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

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