

Dry stout z Kveik RIS

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- 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

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