

## Kveik 3 ris

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **83**
- SRM **45.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (46.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (31%)	79 %	22
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (3.9%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.9%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.9%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.25 kg (3.9%)	60 %	827
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.9%)	55 %	985
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.2 kg (3.1%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	15 ml	FM

### Notatki

- Fermentacja w temp. 25-28 stopni, gęstwa 2 pokolenie  
6 wrz 2018, 11:01