

# Kveik Brown Porter

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **29**
- SRM **35.4**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CastleMalting - Pale Ale Malt	2.66 kg (48.1%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom - Red Ale	0.46 kg (8.3%)	85 %	70
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.18 kg (3.3%)	68 %	601
Ziarno	BestMalz - Aromatic Malt	0.28 kg (5%)	78 %	51
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (4.5%)	61 %	5
Ziarno	Castlemalting - Czekoladowy	0.23 kg (4.2%)	60 %	900
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.18 kg (3.3%)	72 %	4
Ziarno	Fawcett - Brown	0.92 kg (16.6%)	72 %	180
Ziarno	Owies niesłodowany	0.37 kg (6.6%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	45.83 g	60 min	5 %

Zaraz po wysładzaniu dodanie chmielu

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	91.67 ml	FM

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Płatki z dębu amerykańskiego macerowane w domowej nalewce malinowej	27.5 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Łuska kakaowca macerowana w domowej nalewce malinowej	45.83 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Orzech włoski macerowany w domowej nalewce malinowej	64.17 g	Fermentacja cicha	14 dni