

Kveik coffe stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **28.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (65.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (13.2%)	79 %	22
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (6.6%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (5.3%)	73 %	1001
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (5.3%)	75 %	150
Ziarno	Briess - Black Barley	0.15 kg (3.9%)	55 %	985