

## Kveik Czekoo #2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **41.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (50.6%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.215 kg (6.4%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (11.9%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.275 kg (8.2%)	71 %	550
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski weyerman	0.3 kg (8.9%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.27 kg (8%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Willamette	15 g	20 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Trochę chlorku i gipsu przed zacieraniem	4 g	Zacieranie	---
Klarowanie	whirlflock	0.25 g	Gotowanie	15 min