

Kveik FES

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **45**
- SRM **35.1**
- Styl **Foreign Extra 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 **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 65C**
- Wystadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilzneński	3.18 kg (55%)	80 %	3.75
Ziarno	Viking Malt Wiedeński	0.69 kg (11.9%)	79 %	8.5
Ziarno	Viking Malt Pale Ale	0.6 kg (10.4%)	79 %	6.25
Ziarno	Viking Malt Żytni	0.49 kg (8.5%)	75 %	9
Ziarno	Wyereman Pszemiczny Czekoladowy	0.25 kg (4.3%)	65 %	1050
Ziarno	Viking Malt Czekoladowy Jasny	0.21 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	Viking Malt Pszemiczny	0.18 kg (3.1%)	82 %	5
Ziarno	Viking Malt Pszczenica Prażona	0.15 kg (2.6%)	65 %	1100
Ziarno	Viking Malt Caramel Aromatic	0.02 kg (0.3%)	75 %	180
Ziarno	Viking Malt Karmelowy 300	0.01 kg (0.2%)	70 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski 2016	20 g	60 min	4 %

Gotowanie	Zeus 2016	15 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Junga 2017	10 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	250 ml	FM