

Kveik RIS

- Gęstość **33.1 BLG**
- ABV **17 %**
- IBU **108**
- SRM **92.6**
- Styl **Russian Imperial 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.7 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (2.8%)	70 %	350
Ziarno	special X	0.15 kg (1.4%)	70 %	350
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (9.2%)	82 %	5
Ziarno	caramel aromatic strzegom	0.2 kg (1.8%)	60 %	180
Ziarno	Extra black	0.4 kg (3.7%)	65 %	1400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg (5.5%)	73 %	1001
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (3.7%)	60 %	1000
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.15 kg (1.4%)	61 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (9.2%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hothead	Ale	Gęstwa	400 ml	omega