

# KVEIK RIS 10I

- Gęstość **31 BLG**
- ABV **15.5 %**
- IBU **65**
- SRM **57.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **95 min**
- Temp **78 C**, Czas **35 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **95 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (6.7%)	79 %	4
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (6.7%)	68 %	300
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (3.3%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.7%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Gęstwa	5 ml	House culture

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kawa cold brew - Yellow Bourbon	75 g	Butelkowanie	---