

KVEIK RIS 1st mash

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **74**
- SRM **48**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (66.7%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	1 kg (13.3%)	73 %	20
Ziarno	Weyermann Special W	0.5 kg (6.7%)	65 %	300
Ziarno	Simpsons - DRC Double Roasted Crystal	0.25 kg (3.3%)	70 %	45
Ziarno	Fawcett Chocolate Malt	0.5 kg (6.7%)	70 %	1175
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley Malt	0.25 kg (3.3%)	70 %	1600

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Gęstwa	20 ml	House culture

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	90 min
Inne	Łuska ryżowa	300 g	Zacieranie	90 min

Notatki

- Wyładzanie 8l do 22.5l
 - Do drugiego zacierania dać 300g łuski
- 20 lis 2019, 00:17