

KVEIK RIS #2.1

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **53**
- SRM **74.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.28 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **59.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.9 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **-4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8 kg (57.1%)	80 %	7
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	2 kg (14.3%)	73 %	20
Ziarno	Weyermann - Special W	1.5 kg (10.7%)	70 %	300
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (3.6%)	77 %	125
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (7.1%)	70 %	565
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.5 kg (3.6%)	70 %	1150
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat Malt	0.5 kg (3.6%)	70 %	1050
Cukier	Laktoza	0 kg	75 %	0

350 g na 15min przed końcem gotowania - 1 Blg z laktozy

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	90 g	39 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	House culture

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	350 g	Zacieranie	90 min
Do drugiego zacieru przy wygrzewie dodane 300g wymoczonej w ciepłej wodzie łuski				
Dodatek smakowy	Laktoza	350 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- drugie zacieranie 90min przemieszane w połowie
 - zacieram w 1szym rzucie całe palone, w drugim cały karmel, z bazą i oatsami po połowie do każdego
 - pierwsza połowa bez wygrzewu, druga z wygrzewem do 78C
 - propozycja modyfikacji zasypu next time: Special W - OUT --> 1 kg Caraaroma + 0.5 kg Carawheat (pomyśleć czy inaczej nie zbilansować karmeli skoro naked oats to crystal) & Chocolate Simpsons - OUT --> 0.5 kg Carafa Special II & wyższy ekstrakt (może +1kg bazy) & BEZ laktozy & maybe lunga zamiast Magnum (??) & maybe łuska kakaowa (0.5kg na 20l pod koniec zacierania)
- 20 maj 2020, 09:58