

KVEIK RIS #2

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **45**
- SRM **58.8**
- 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 **66 %**
- 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**
- Wysładzaj używając **-2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	9 kg (64.3%)	80 %	7
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	2 kg (14.3%)	73 %	20
Ziarno	Weyermann - Special W	1 kg (7.1%)	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

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	12.9 %

Drożdże

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

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	300 g	Zacieranie	90 min
Do drugiego zacieru przy wygrzewie dodane 300g wymoczonej w ciepłej wodzie łuski - drugie zacieranie przeciągnąć do 120min (wymieszać w połowie)				
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Do ustalenia ile, ale do połowy warki ma pójść laktoza w butelki				

Notatki

- - next one spróbować z caraaromą zamiast special w
8 maj 2020, 16:09