

## KVEIK RIS

- Gęstość **38.3 BLG**
- ABV **21.1 %**
- IBU **85**
- SRM **95.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **63.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **75.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.7 kg (68.8%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (15.8%)	82 %	5
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (2.4%)	70 %	350
Ziarno	Special X Castle	0.3 kg (2.4%)	70 %	350
Ziarno	Extra black	0.2 kg (1.6%)	65 %	1400
Ziarno	cara red	0.1 kg (0.8%)	60 %	40
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (4%)	73 %	1001
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (3.2%)	70 %	788
Ziarno	black	0.15 kg (1.2%)	65 %	1350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	11.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hothead	Ale	Gęstwa	350 ml	omega