

KVEIK RIS 3.0

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **50**
- SRM **61.4**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.28 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **64.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **49.2 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **-4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	9.5 kg (63.3%)	80 %	7
Ziarno	Fawcett - Oat Malt	1.5 kg (10%)	65 %	6
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	1.5 kg (10%)	70 %	20
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (3.3%)	70 %	125
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (6.7%)	70 %	565
Ziarno	Weyermann - Carafa Special I	0.5 kg (3.3%)	70 %	900
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat Malt	0.5 kg (3.3%)	70 %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	90 g	35 min	11 %

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				
Czynnik do wody	Kreda	10 g	Zacieranie	90 min

Notatki

- dobra, czas zredukować karmele, zobaczymy jak będzie: w miejsce 1.5kg (10%) Caraaroma wstawiam słód owsiany, Goldeny przesuwam do karmeli i traktuję jako takie, daje mi to łącznie 20% owsa (z tego połowę karmelowego)

<https://byo.com/article/brewing-with-chocolate-tips-from-the-pros/>
4 lis 2020, 10:14