

## Kveik RIS

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **85**
- SRM **48.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **120 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.8 kg (71.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.6%)	75 %	30
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.6%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (2.3%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.4%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	100 g	60 min	12.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornidal kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	---