

## Kveik RIS

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **145**
- SRM **98.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ I Weyermann	4 kg (42.1%)	78 %	15
Ziarno	Simpsons - Black Malt	0.5 kg (5.3%)	70 %	1700
Ziarno	Carafa Special I Weyermann	0.5 kg (5.3%)	65 %	900
Ziarno	Żytni Czekoladowy Weyermann	0.5 kg (5.3%)	65 %	650
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	0.5 kg (5.3%)	82.5 %	60
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (5.3%)	75 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.3%)	85 %	3
Cukier	Candi Sugar, Dark	2 kg (21.1%)	78.3 %	542

late boil, 5 min przed końcem

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	90 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	60 min	15.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	60 g	5 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	23 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	YEAST G.F.	15 g	Gotowanie	10 min
3 krotnie więcej				

### Notatki

- Co najmniej miesiąc w butelkach;  
Cukier 5 min przed końcem gotowania, rozmieszać najpierw w misce z brzeczką  
27 maj 2020, 15:14