

Kveik RIS

- Gęstość **31.8 BLG**
- ABV **16.1 %**
- IBU **93**
- SRM **58.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	2.6 kg (38.2%)	82 %	4
Ziarno	Mep@Ale	2.2 kg (32.4%)	80 %	7
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (2.9%)	70 %	190
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (4.4%)	70 %	837
Ziarno	Simpsons - Black Malt	0.1 kg (1.5%)	70 %	1600
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.1 kg (1.5%)	73 %	1200
Ziarno	Viking Karmel 100	0.1 kg (1.5%)	75 %	100
Ziarno	Mep@Wheat	0.35 kg (5.1%)	84.7 %	4
Ziarno	CrispMalting Wheat toasted	0.35 kg (5.1%)	82 %	29
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (5.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	lunga Polish Hops	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tradition PL	50 g	30 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	Kveik

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	0.25 g	Gotowanie	10 min
Inne	Cynk	0.5 g	Gotowanie	10 min