

# KVEIK RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **70**
- SRM **79.2**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **64.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **49.5 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **-6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	10 kg (66.7%)	80 %	6
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	2 kg (13.3%)	73 %	20
Ziarno	Weyermann Special W	1 kg (6.7%)	65 %	300
Ziarno	Simpsons - DRC® Double Roasted Crystal	0.5 kg (3.3%)	70 %	300
Ziarno	Fawcett - Chocolate Malt	1 kg (6.7%)	70 %	1150
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.5 kg (3.3%)	50 %	1600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Magnum	50 g	30 min	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Kveik	Ale	Gęstwa	20 ml	House culture
-------	-----	--------	-------	---------------

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	300 g	Zacieranie	90 min
Do drugiego zacieru przy wygrzewie dodane 300g wymoczonej w ciepłej wodzie łuski. To już był absolutny limit - zacieru po rant gara.				
Dodatek smakowy	Kokos - chipsy	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
11l piwa zlane na cichą z dodatkiem 1kg lekko podprażonych w piekarniku chipsów kokosowych				
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Butelkowanie	5 min
Przy rozlewie udało się ściągnąć 10l wersji z kokosem (1l strat), razem z cukrem do refermentacji (na 2.0 vol) do połowy z kokosem dorzuciłem 250g laktozy				

## Notatki

- Zjadły do 9 Blg, odfermentowanie 67%, alko 11%. Nagazowuję na 2.0 vol.

27.01.20 - Pierwsze testy miesiąc po rozlewie - jest obiecująco, dość szorstki jeszcze i kwaśny od palonych. Sporo goryczki z Magnuma, może zmniejszyć IBU next time i przesunąć na początek.  
19 lis 2019, 19:36