

## Kveik Russian Imperial Stout v2

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **80**
- SRM **126.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | CastleMalting - Pale Ale         | 2.7 kg (38.6%) | 80 %       | 8    |
| Ziarno | Strzegom - Wiedeński             | 1 kg (14.3%)   | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Owies niesłodowany               | 0.5 kg (7.1%)  | 85 %       | 2    |
| Ziarno | Weyermann - Caraaroma            | 0.3 kg (4.3%)  | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Weyermann - Carahell             | 0.3 kg (4.3%)  | 77 %       | 26   |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.6 kg (8.6%)  | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Fawcett - Chocolate              | 0.6 kg (8.6%)  | 71 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony                  | 1 kg (14.3%)   | 55 %       | 985  |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 40 min | 12.5 %     |

|                           |                        |      |        |        |
|---------------------------|------------------------|------|--------|--------|
| Brzeczka przednia         | Nugget                 | 10 g | 40 min | 15 %   |
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 30 min | 12.5 % |
| Gotowanie                 | Nugget                 | 10 g | 30 min | 15 %   |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 10 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nugget                 | 10 g | 10 min | 15 %   |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 2 min  | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nugget                 | 10 g | 2 min  | 15 %   |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość     | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-----------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 195.83 ml | FM           |

## Dodatki

| Typ   | Nazwa                             | Ilość | Użyto do             | Czas   |
|---|-----------------------------------|-------|----------------------|--------|
| Dodatek smakowy   | Płatki dębowe Sherry Oloroso      | 15 g  | Fermentacja cicha    | 30 dni |
| Macerowane w brandy Piłska. Dodane do fermentora 1  |                                   |       |                      |        |
| Dodatek smakowy   | Płatki dębowe Coniac              | 15 g  | Fermentacja cicha    | 30 dni |
| Macerowane w brandy Piłska. Dodane do fermentora 2  |                                   |       |                      |        |
| Dodatek smakowy   | Ekstrakt z płatków z dzikiej róży | 70 g  | Fermentacja burzliwa | 30 dni |
| 70g płatków podgrzane z 1l wody destylowanej. Tak powstały napar był gotowany przez 2h co w rezultacie dało 0,66 l ekstraktu. Nieco cierpki w smaku |                                   |       |                      |        |

## Notatki

- W 55 stopniach kleikujemy sam owies, w następnej przerwie dodać pozostałą część zasypu.
  - Fermentacja start w 28 i zostawienie aż drożdże zaczną pracować i wtedy ustawić ten limit.
  - Jeśli po 90 minutach nie uzyskamy wysokiego balingu to jeszcze pogotuj. W tym przypadku wysokiego oznacza 23-25 BLG.
- 15 maj 2020, 00:57
- Płatki wrzucone do brandy Piłska - 09.06.2020  
9 cze 2020, 01:32
- Woda bez dodawania soli i kwasu, tylko 50% kranówka i 50% demineralizowana  
3 lip 2020, 09:37