

# Kveik Smoked Rye Stout

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **60**
- SRM **35.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadź używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Rye Malt	1 kg (12.5%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.3 kg (3.8%)	75 %	39
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.4 kg (5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	10 min	6.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM