

Kveik Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **34**
- SRM **26.8**
- Styl **Dry 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 **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadź używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (43%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.4 kg (30.1%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Carafa	0.15 kg (3.2%)	70 %	664
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.15 kg (3.2%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
espa	Ale	Suche	2 g	---