

## 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**
- Wystadzaj 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   | ---          |