

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**
- Wyladuj 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 | --- |