

Kveik Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **30.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **60 C**, Czas **120 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **65C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (65.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.1%)	60 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (6.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.11 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (6.5%)	80 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.11 kg (2.9%)	71 %	600
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.11 kg (2.9%)	70 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	80 ml	Omega

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	15 min
Woda do wyśładzania - 2ml/12l				
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	180 min
Czynnik do wody	WhirlflocT	2 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Słody palone dodane do wyśładzania. Zacieranie w 68, później puszczone na lenia, zostawiłem na kilka godzin i spadło do 50st.C
21 lip 2022, 20:48