

## [Kveik] Whisky Rye Imperial Brown Porter (Oslo)

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **70**
- SRM **32.7**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (40.7%)	85 %	4
Ziarno	Żytńi - Viking Malt	2 kg (27.1%)	80 %	9
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (20.3%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.8%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (3.4%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.125 kg (1.7%)	70 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	45 g	60 min	13 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Gęstwa	150 ml	---

### Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min