

[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 |