

## Muscovado Kveik Porter

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **46**
- SRM **29.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Steinbach Wiedeński	2 kg (36.4%)	79 %	10
Ziarno	Mep@ Pils	1.2 kg (21.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Monach II	1 kg (18.2%)	79 %	20
Ziarno	Viking Monach I	0.14 kg (2.6%)	78 %	14
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.15 kg (2.7%)	65 %	1050
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - DRC	0.15 kg (2.7%)	69 %	300
Ziarno	Simpsons - Brown	0.1 kg (1.8%)	68.7 %	520
Ziarno	Viking Caramel Sweet	0.1 kg (1.8%)	75 %	62
Cukier	Cukier Muscovado	0.35 kg (6.4%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga Polish Hops	20 g	60 min	10 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski Polish Hops)	20 g	20 min	5.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski Polish Hops)	30 g	10 min	5.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Espe	Ale	Suche	1 g	Kveik

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCO <sub>3</sub>	3 g	Zacieranie	90 min

### Notatki

- Ca - 83,6  
Mg - 14,1  
Na - 104,2  
Cl - 176  
SO<sub>4</sub> - 52  
rez.alk. 197,5  
17 paź 2020, 12:07