

# RIS KVEIK

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **84**
- SRM **50.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **95 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzner Maltuerop	7 kg (65.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.4%)	--- %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.4%)	--- %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (2.8%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.8%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.85 kg (8%)	--- %	985
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (1.9%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	100 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	50 g	20 min	9.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	350 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	30 dni