

& smoked coffee kveik stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **30.4**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **1.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.45 kg (6.9%)	70 %	49
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.45 kg (6.9%)	70 %	128
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.45 kg (6.9%)	55 %	1084
Ziarno	Special B Castle	0.15 kg (2.3%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	80 g	5 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	150 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Kawa	50 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Esspreso	100 g	Butelkowanie	---