

## & smoked coffee kveik stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **23**
- SRM **31.4**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 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	20 g	20 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	70 g	5 min	9 %

### Drożdże

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

### Dodatki

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

Dodatek smakowy	Kawa	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Esspreso	40 g	Butelkowanie	---