

## sweet stout Lutra kveik

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **35.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (69.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.2%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7.3%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	3.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM Lutra kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentu mobile

### Dodatki

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

Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
-----------------	---------	-------	-----------	--------