

Kveik Russian Imperial Stout v2

- Gravity **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **80**
- SRM **126.2**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **14.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **30 min**
- Temp **62 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **45 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **55C**
- Keep mash **60 min** at **62C**
- Keep mash **45 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **0.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **14.2 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------------------|----------------|-------|------|
| Grain | CastleMalting - Pale Ale | 2.7 kg (38.6%) | 80 % | 8 |
| Grain | Strzegom - Wiedeński | 1 kg (14.3%) | 79 % | 10 |
| Grain | Owies niesłodowany | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 2 |
| Grain | Weyermann - Caraaroma | 0.3 kg (4.3%) | 78 % | 400 |
| Grain | Weyermann - Carahell | 0.3 kg (4.3%) | 77 % | 26 |
| Grain | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.6 kg (8.6%) | 73 % | 1001 |
| Grain | Fawcett - Chocolate | 0.6 kg (8.6%) | 71 % | 1200 |
| Grain | Jęczmień palony | 1 kg (14.3%) | 55 % | 985 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|------------|------------------------|--------|--------|------------|
| First Wort | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 40 min | 12.5 % |

| | | | | |
|---------------------|------------------------|------|--------|--------|
| First Wort | Nugget | 10 g | 40 min | 15 % |
| Boil | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 30 min | 12.5 % |
| Boil | Nugget | 10 g | 30 min | 15 % |
| Aroma (end of boil) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 10 min | 12.5 % |
| Aroma (end of boil) | Nugget | 10 g | 10 min | 15 % |
| Aroma (end of boil) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 2 min | 12.5 % |
| Aroma (end of boil) | Nugget | 10 g | 2 min | 15 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-----------------|------|--------|-----------|------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Liquid | 195.83 ml | FM |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|---|-----------------------------------|--------|-----------|-----------|
| Flavor | Płatki dębowe Sherry Oloroso | 15 g | Secondary | 30 day(s) |
| Macerowane w brandy Piłska. Dodane do fermentora 1 | | | | |
| Flavor | Płatki dębowe Coniac | 15 g | Secondary | 30 day(s) |
| Macerowane w brandy Piłska. Dodane do fermentora 2 | | | | |
| Flavor | Ekstrakt z płatków z dzikiej róży | 70 g | Primary | 30 day(s) |
| 70g płatków podgrzane z 1l wody destylowanej. Tak powstały napar był gotowany przez 2h co w rezultacie dało 0,66 l ekstraktu. Nieco cierpki w smaku | | | | |

Notes

- W 55 stopniach kleikujemy sam owies, w następnej przerwie dodać pozostałą część zasypu.
 - Fermentacja start w 28 i zostawienie aż drożdże zaczną pracować i wtedy ustawiać ten limit.
 - Jeśli po 90 minutach nie uzyskamy wysokiego balingu to jeszcze pogotuj. W tym przypadku wysokiego oznacza 23-25 BLG.
- May 15, 2020, 12:57 AM*
- Płatki wrzucone do brandy Piłska - 09.06.2020
Jun 9, 2020, 1:32 AM
- Woda bez dodawania soli i kwasu, tylko 50% kranówka i 50% demineralizowana
Jul 3, 2020, 9:37 AM