

# 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*