

# KVEIK RIS

---

- Gravity **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **70**
- SRM **79.2**
- Style **Russian Imperial Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **27.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **49.5 liter(s)**
- Total mash volume **64.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **90 min**
- Temp **75 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **49.5 liter(s)** of strike water to **71.8C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **75C**
- Sparge using **-6.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Simpsons - Maris Otter	10 kg (66.7%)	80 %	6
Grain	Simpsons - Golden Naked Oats	2 kg (13.3%)	73 %	20
Grain	Weyermann Special W	1 kg (6.7%)	65 %	300
Grain	Simpsons - DRC® Double Roasted Crystal	0.5 kg (3.3%)	70 %	300
Grain	Fawcett - Chocolate Malt	1 kg (6.7%)	70 %	1150
Grain	Simpsons - Roasted Barley	0.5 kg (3.3%)	50 %	1600

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	50 g	60 min	12.9 %
Boil	Magnum	50 g	30 min	12.9 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Kveik	Ale	Slant	20 ml	House culture
-------	-----	-------	-------	---------------

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Łuska ryżowa	300 g	Mash	90 min
Do drugiego zacieru przy wygrzewie dodane 300g wymoczonej w ciepłej wodzie łuski. To już był absolutny limit - zacieru po rant gara.				
Flavor	Kokos - chipsy	1000 g	Secondary	7 day(s)
11l piwa zlane na cichą z dodatkiem 1kg lekko podprażonych w piekarniku chipsów kokosowych				
Flavor	Laktoza	250 g	Bottling	5 min
Przy rozlewie udało się ściągnąć 10l wersji z kokosem (1l strat), razem z cukrem do refermentacji (na 2.0 vol) do połowy z kokosem dorzuciłem 250g laktozy				

## Notes

- Zjadły do 9 Blg, odfermentowanie 67%, alko 11%. Nagazowuję na 2.0 vol.

27.01.20 - Pierwsze testy miesiąc po rozlewie - jest obiecująco, dość szorstki jeszcze i kwaśny od palonych. Sporo goryczki z Magnuma, może zmniejszyć IBU next time i przesunąć na początek.  
 Nov 19, 2019, 7:36 PM