

# 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*