

Imperialna Kveik Rosanke

- Gravity **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **42**
- SRM **10.7**
- Style **English Barleywine**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **18.9 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **26.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **1.8 liter(s) / kg**
- Mash size **18.4 liter(s)**
- Total mash volume **28.6 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **90 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

Mash step by step

- Heat up **18.4 liter(s)** of strike water to **78.8C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **66C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **18.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (26.8%)	80 %	5
Grain	Rye Malt	3 kg (26.8%)	63 %	10
Grain	Weyermann - Carapils	2 kg (17.9%)	78 %	4
Grain	Pilzneński	1 kg (8.9%)	81 %	4
Liquid Extract	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg (8.9%)	70 %	40
Upłynniony i zapodany na ostatnie 5 minut gotowania tuż przed ziołami				
Grain	Płatki owsiane	0.7 kg (6.3%)	85 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.5%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	Galaxy	100 g	10 min	15 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Voss Kveik	Ale	Slant	7.5 ml	House culture

Brzeczka zlaną przez filtr / pitch w 40tu / trzy doby burzliwej w 40tu / po trzech dobach Blg/Brix check / zejście do 25ciu / na drożdżach 7 lub 10 dni potem zlanko / maybe cold hopping maybe herbatka ziołowa (hibiskus?) do smaku / całość 10/14 dni od warzenia do butli / gazowanko jak na brytola

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Łuska ryżowa	200 g	Mash	90 min
Herb	Hibiskus - kwiat suszony	30 g	Boil	15 min
Herb	Kwiat lawendy	15 g	Boil	5 min
Herb	Werbena cytrynowa	15 g	Boil	5 min
Herb	Kwiat rumianku	10 g	Boil	5 min
Herb	Kwiat bzu czarnego	10 g	Boil	5 min
Herb	Liść poziomki	10 g	Boil	5 min
Herb	Ziele krwawnika	10 g	Boil	5 min
Flavor	Curacao - skórki gorzkiej pomarańczy	10 g	Boil	5 min
Flavor	Skórki słodkiej pomarańczy	10 g	Boil	5 min