

#29 Orange C.M.oK!

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **16**
- SRM **5.3**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **19.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **24 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **67 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.53 liter(s) / kg**
- Mash size **20.2 liter(s)**
- Total mash volume **26 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **20.2 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **67C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Castle Pale Ale | 3 kg (52.4%) | 80 % | 8 |
| Grain | Castle Wheat | 2 kg (34.9%) | 85 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.4 kg (7%) | 85 % | 3 |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.33 kg (5.8%) | 78 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|--------|--------|----------|------------|
| Aroma (end of boil) | Citra | 70 g | 2 min | 12 % |
| Aroma (end of boil) | Mosaic | 70 g | 2 min | 12 % |
| Dry Hop | Citra | 80 g | 3 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | Mosaic | 80 g | 3 day(s) | 12 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------------------|------|-------|--------|-------------|
| OYL-071 Lutra™ Kveik | Ale | Slant | 100 ml | Omega Yeast |

Extras

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|---------------------|--------|----------|--------|
| Water Agent | Gips piwowarski | 6 g | Mash | 60 min |
| Other | Łuska ryżowa | 150 g | Mash | 0 min |
| Flavor | Skórka pomarańczowa | 20 g | Boil | 5 min |
| Fining | Mech Irlandzki | 5 g | Boil | 8 min |
| Other | Witamina C | 3 g | Bottling | --- |
| Other | Glukoza | 90 g | Bottling | --- |

Notes

- WARKA 29
27.11.2021
Piwo z zacieranem słodów (17,5 litra fermentowało)
Orange C.M.Ok!
Słód Pale Ale 3 kg
Słód Pszoniczny Weyermann 2 kg
Słód Weyermann Carapils 0,33 kg
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4 kg
Skórki pomarańczy słodkiej 20 gramów

Chmiel Citra 150 g
Chmiel Mosaic 150 g

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik - gęstwa

do zacierania dodałem 7 gramów gipsu piwowarskiego, zacierałem w 21 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 24 litrów brzezki po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5, po gotowaniu zostało 21,5 litra brzezki blg 14, strata na gotowaniu 2,5 litra, strata na przelewaniu 4 litry, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 17,5 litra brzezki, blg początkowe 14

Pomiar blg: po 6 dniach - 4 po 15 - 3,7
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przełałem na cichą po 11 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,3 litra

Dodałem chmiel na zimno na 5 dni przed butelkowaniem: według receptury
Wystawiłem na balkon na Cold Crash na 2 dni przed butelkowaniem

Filtrowałem i butelkowałem po 20 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2 litry

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (90 gramów - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (3 gramy), do butelkowania zostało 14,5 litra

Blg początkowe 14, końcowe 3,7, alk 5,7
11 dni na fermentacji burzliwej, 9 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 17.12.2021
27 butelek
Dec 18, 2021, 5:18 PM