#44 Time For a Break

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **4.4**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **21.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **69 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.49 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.3 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	5 kg *(79.4%)*	82 %	4
Grain	Słód owsiany Viking Malt	1 kg *(15.9%)*	61 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.3 kg *(4.8%)*	78 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	25 g	50 min	11 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	10 g	5 min	12 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Mosaic	60 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Simcoe	60 g	3 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Mandarina Bavaria	50 g	3 day(s)	10 %

Yeasts

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

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
OYL-090 Espe Kveik	Ale	Slant	100 ml	Omega Yeast

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	5 g	Mash	60 min
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	8 min
Other	Witamina C	1.5 g	Secondary	7 day(s)
Other	Witamina C	1.5 g	Bottling	---
Other	Glukoza	95 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 44
  29.04.2023
  Time For a Break (21,6 litra fermentowało)

  Drożdże płynne górnej fermentacji OYL-090 Espe Kveik (gęstwa)

  do zacierania dodałem 5 gramów gipsu piwowarskiego,
  zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzeczki,
  po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5,
  po gotowaniu blg 13,5,
  strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 3,9 litra,
  po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21,6 litra brzeczki.

  Pomiar blg: po 6 dniach - 2,8 po 14 – 2,5
  Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

  Przelałem na cichą po 9 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
  Straty przy przelewaniu na cichą 1,6 litra, dodałem 1,6 g witaminy C

  Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

  Filtrowałem i butelkowałem po 17 dniach fermentacji
  Straty przy filtrowaniu 1,4 litra
  Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (95 gramów ~5,3 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 18,4 litra

  Blg początkowe 13,5 końcowe 2,5, alk 6
  9 dni na fermentacji burzliwej, 8 dni na fermentacji cichej

  Butelkowałem 16.05.2023
  35 butelek
  May 16, 2023, 5:16 PM

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