

#37 Kveik IPA (Township Rebellion)

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **50**
- SRM **5.6**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **17.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **24.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **57 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **30.8 liter(s)**
- Total mash volume **38.5 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **30.8 liter(s)** of strike water to **71.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **1.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	6 kg (77.9%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	0.8 kg (10.4%)	85 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.5%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (5.2%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	50 g	20 min	11 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Dry Hop	Nelson Sauvin	50 g	2 day(s)	11 %
Dry Hop	Galaxy	50 g	2 day(s)	15 %
Dry Hop	Sabro	50 g	2 day(s)	15 %
Dry Hop	El Dorado	50 g	2 day(s)	15 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lida Kveik	Ale	Liquid	35 ml	ok. 2l starter

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Wyeast Nutrient	2.5 g	Boil	10 min

Notes

- Drożdże ok. 2 miesiące po terminie. Ale to kveiki więc się tym nie przejmuję. Starter wygląda bardzo dobrze. Bardzo szybko zaczęły pracować.

PH zacier ok 5.6

PH wody do wysładzania ok 5.2

BLG przed gotowaniem 14.2. Ok 34l.

Hop stand 20min ok 80-75 stopni.

Dodany whirlfloc i odczekałem po chłodzeniu. Wszystko ładnie opadło na dno. Brzeczka nastawna super klarowna.

Wyszło 18l 15.2 BLG. Ok. 2l zostało nad osadem.

May 15, 2021, 2:40 PM