

## #47 Kveik American Sesion IPA

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3 kg (75%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	1 kg (25%)	85 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Tradition	25 g	60 min	5 %
Boil	Lublin (Lubelski)	5 g	60 min	4 %
Dry Hop	Citra	50 g	2 day(s)	12 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Kveik Oslo	Ale	Slant	100 ml	---

### Notes

- 15L wody w temp 69°C wsypanie 4kg siodu. Spadło do ok 66°C.  
Ostatnie 10minut 64°C.  
Przed wystadaniem: 1.050 OG  
Do psełdo wystadzania 5L  
Wyszło 1.041 OG  
OG po gotowaniu i schłodzeniu 1.045  
*Feb 27, 2021, 4:57 PM*
- FG 1.009  
*Mar 7, 2021, 9:40 PM*
- Chmielnie na zimno 50g Citra 48h, dodało aromatu natomiast stanowczo nie wyciągnęło wszystkiego.  
Prawdopodobnie 3 dni były by skuteczniejsze.  
Ale nie ma tanin.  
Dotychczas najlepsze chmielnie na zimno było w warce nr  
#33 HAZY NZIPA  
*Mar 27, 2021, 5:25 PM*