

## #63 resurrection Kveik IPA

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **57**
- SRM **4.2**
- Style **American Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **47 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **49.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **59.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.8 liter(s) / kg**
- Mash size **59.3 liter(s)**
- Total mash volume **71.6 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**

### Mash step by step

- Heat up **59.3 liter(s)** of strike water to **73C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Sparge using **12.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **59.4 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	11.2 kg (90.7%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	0.8 kg (6.5%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.35 kg (2.8%)	60 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	50 g	60 min	10 %
Boil	Zula	50 g	25 min	8.3 %
Boil	Zula	50 g	10 min	8.3 %
Boil	Chinook	25 g	10 min	13 %
Boil	Mosaic	50 g	10 min	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Oslo	Ale	Dry	20 g	---

### Notes

- 8.5.2022 warzenie  
1.065 OG po zacieraniu  
12L wody do wyśładzania  
Schłodzone do 20°C

1.063 OG po wychłodzeniu

*May 9, 2022, 8:26 AM*

- 47L finalnie

Drożdże wystartowały dopiero na następny dzień po południu (zazwyczaj już z rana chodziły). Czyli potwierdza się lag startowy mrożonych drożdży.

*May 9, 2022, 8:26 AM*

- 13.05.2022 - Pomiar OG 1.034  
ABV 4.0% Odfermentowanie 46.0%

*May 13, 2022, 4:13 PM*

- Weight:

12.35 kgs

Gravity at 100% Efficiency:

1.076 - max

Gravity at 75% Efficiency:

1.057

\* Efficiency:

85.34%

Points / Pound / Gallon (ppg):

31.5

Efektywność: 85.34% -" we happy ? Yeah we happy! "

*May 18, 2022, 6:44 PM*