

#23 No Idea Kveik IPA

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **43**
- SRM **4.8**
- 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 **3.51 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **25.7 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **9.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Simpsons - Golden Promise | 2 kg (35.1%) | 81 % | 4 |
| Grain | Castlemalting pilzneński | 2 kg (35.1%) | 81 % | 4 |
| Grain | Viking golden ale | 1 kg (17.5%) | 81 % | 11 |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.3%) | 78 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.4 kg (7%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---|---------|--------|----------|------------|
| Boil | Chinook | 20 g | 50 min | 13 % |
| Aroma (end of boil) | Idaho 7 | 30 g | 10 min | 12.7 % |
| Whirlpool | Idaho 7 | 50 g | 0 min | 12 % |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Dry Hop | X09326 | 70 g | 3 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | X09326 | 70 g | 2 day(s) | 12 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------|------|------|--------|------------|
|------|------|------|--------|------------|

| | | | | |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|-------------|
| Omega Yeast OYL-090 Espe Kveik | Ale | Liquid | 100 ml | Omega Yeast |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|-------------|

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|-----------------|--------|----------|--------|
| Water Agent | Gips piwowarski | 9 g | Mash | 60 min |
| Fining | Mech irlandzki | 5 g | Boil | 8 min |
| Other | Witamina C | 1.6 g | Bottling | --- |
| Other | Glukoza | 90 g | Bottling | --- |

Notes

- WARKA 23
11.06.2021
Piwo z zacieraniem słodów (19,2 litra fermentowało)
No Idea Kveik IPA
Słód Simpsons Golden Promise 2 kg 19,50 zł
Słód Pilznieński Castlemalting 2 kg 12,50 zł
Słód Viking Golden Ale 1 kg 7 zł
Słód Carapils 0,3 kg 2,5 zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 2,5zł

Chmiel Chinook 20g 3zł
Chmiel Experimental 09326 140 g 40 zł
Chmiel Idaho 7 30 g 0 zł (nagroda)
Chmiel Idaho 7 50 g 14 zł

Drożdże piwowarskie Omega Yeast OYL-090 Espe Kveik 10 zł (40zł/4 warki)
(w sumie 111 zł)

do zacierania dodałem 9 gramów gipsu piwowarskiego, ph zacieru - 5,35,
zacieralem w 20 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 24 litrów brzeczki
po filtracji, przed gotowaniem blg 12, po gotowaniu zostało 21 litrów brzeczki blg 14, strata na gotowaniu
2,6litra (+ pomiary blg), strata na przelewaniu 1,8 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało
19,2 litra brzeczki, blg początkowe 14

Pomiar blg: po 2 dniach - 4,5 po 4 - 4 po 6 - 3,5 po 8 - 3,5 po 12 - 3,2
Straty na mierzeniu blg 0,5 litra

Przelałem na cichą po 8 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,5 litra

Dodałem chmiel na zimno na 3 i na 2 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 16 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 1 litr
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (96 gramów - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,8 grama), do
butelkowania zostało 16,2 litra

Blg początkowe 14, końcowe 3,2, alk 6
8 dni na fermentacji burzliwej, 8 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 27.06.2021,
31 butelek, ~4zł za butelkę
Jun 27, 2021, 1:40 PM