

#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 brzezki
po filtracji, przed gotowaniem blg 12, po gotowaniu zostało 21 litrów brzezki 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 brzezki, 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

Przełałem 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