

# Kveik IPA

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **3.2**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.5 liter(s) / kg**
- Mash size **24.1 liter(s)**
- Total mash volume **29.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **24.1 liter(s)** of strike water to **72.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Sparge using **6.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann Extra Pale Premiere Pilsner	4 kg (71.4%)	80 %	2.5
Grain	Płatki owsiane	1 kg (17.9%)	60 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.35 kg (6.3%)	60 %	3
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4.5%)	76.1 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Northern Brewer	20 g	30 min	6.4 %
Whirlpool	Chinook	30 g	30 min	13.4 %
Whirlpool	Celeia	45 g	30 min	3.4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP518 - Opshaug Kveik Ale	Ale	Dry	10 g	White Labs

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	gips piwowarski	4 g	Mash	60 min

## Notes

- Chmiele Chinook i Celeia dodałem na Hopstand czyli ok 77°C czyli ibu będzie niższe.  
Opshaug Kveik zamrożone suchary, ponad rok w zamrażarce... mam nadzieję że ruszą.  
Fermentacja od 32°C planuję podbić do 35°C.  
Po 18u godzinach burzliwej dodałem 40g Fuggles na mityczną biotransformację, ciekawe co to da?  
Po tygodniu przelane na cichą dodałem 50g chmiel Jester t45.  
Merytoryczne komentarze mile widziane.  
*Mar 26, 2023, 5:03 PM*