

# Kveik Session IPA

---

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **3.8**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **28.8 liter(s)**
- Boil time **40 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **33.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	7 kg (100%)	80 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Boil	Mosaic	40 g	10 min	10 %
Boil	Citra	40 g	10 min	12 %
Dry Hop	Mosaic	70 g	3 day(s)	10 %
Dry Hop	Citra	105 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Cascade	50 g	3 day(s)	6 %

## Notes

- Po filtracji brzeczke gotowałem 40 minut.

Wskazówki do fermentacji:

Gęstwa 2 pokolenie Mangrove Jack's Kveik M12 (mogą być suchary). Polecam napowietrzyć brzeczke przed zadaniem. Ja słabo napowietrzyłem i naprodukowały trochę siary.

Fermentacja temperatura:

Start 25 stopni

Po 12 H podbicie do 30 stopni

Po 3 dniach podbicie do 35 stopni.

Utrzymywać 3 4 dni, Po utrzymywałem temp pokojową ok 23 stopnie.

Po ok 10 dniach chmielenie na zimno + cold crush

Feb 20, 2021, 10:03 PM