

## #29 Orange C.M.oK!

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **16**
- SRM **5.3**
- 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 **3.53 liter(s) / kg**
- Mash size **20.2 liter(s)**
- Total mash volume **26 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **20.2 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **67C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Castle Pale Ale	3 kg (52.4%)	80 %	8
Grain	Castle Wheat	2 kg (34.9%)	85 %	4
Grain	Platki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3
Grain	Weyermann - Carapils	0.33 kg (5.8%)	78 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	Citra	70 g	2 min	12 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	70 g	2 min	12 %
Dry Hop	Citra	80 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	80 g	3 day(s)	12 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
OYL-071 Lutra™ Kveik	Ale	Slant	100 ml	Omega Yeast

### Extras

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	6 g	Mash	60 min
Other	Łuska ryżowa	150 g	Mash	0 min
Flavor	Skórka pomarańczowa	20 g	Boil	5 min
Fining	Mech Irlandzki	5 g	Boil	8 min
Other	Witamina C	3 g	Bottling	---
Other	Glukoza	90 g	Bottling	---

## Notes

- WARKA 29  
27.11.2021  
Piwo z zacieranem słodów (17,5 litra fermentowało)  
Orange C.M.Ok!  
Słód Pale Ale 3 kg  
Słód Pszoniczny Weyermann 2 kg  
Słód Weyermann Carapils 0,33 kg  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4 kg  
Skórki pomarańczy słodkiej 20 gramów

Chmiel Citra 150 g  
Chmiel Mosaic 150 g

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik - gęstwa

do zacierania dodałem 7 gramów gipsu piwowarskiego, zacierałem w 21 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 24 litrów brzezki po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5, po gotowaniu zostało 21,5 litra brzezki blg 14, strata na gotowaniu 2,5 litra, strata na przelewaniu 4 litry, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 17,5 litra brzezki, blg początkowe 14

Pomiar blg: po 6 dniach - 4 po 15 - 3,7  
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przełałem na cichą po 11 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,3 litra

Dodałem chmiel na zimno na 5 dni przed butelkowaniem: według receptury  
Wystawiłem na balkon na Cold Crash na 2 dni przed butelkowaniem

Filtrowałem i butelkowałem po 20 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2 litry

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (90 gramów - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (3 gramy), do butelkowania zostało 14,5 litra

Blg początkowe 14, końcowe 3,7, alk 5,7  
11 dni na fermentacji burzliwej, 9 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 17.12.2021  
27 butelek  
Dec 18, 2021, 5:18 PM