

#38 kveik Oslo English IPA

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **47**
- SRM **5**
- Style **English IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **63 %**
- Liquor-to-grist ratio **5.5 liter(s) / kg**
- Mash size **35.2 liter(s)**
- Total mash volume **41.6 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **35.2 liter(s)** of strike water to **65.8C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **62C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **0.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	5 kg (78.1%)	81 %	4
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.8%)	75 %	30
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	81 %	6
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings (UK)	40 g	60 min	5.1 %
Boil	Styrian Golding Celeia (SLO)	40 g	60 min	4.2 %
Boil	East Kent Goldings (UK)	20 g	20 min	5.1 %
Boil	Styrian Golding Celeia (SLO)	20 g	20 min	4.2 %
Aroma (end of boil)	East Kent Goldings (UK)	15 g	0 min	5.1 %
Aroma (end of boil)	Styrian Golding Celeia (SLO)	15 g	0 min	4.2 %

Dry Hop	East Kent Goldings (UK)	25 g	3 day(s)	5.1 %
Dry Hop	Styrian Golding Celeia (SLO)	25 g	3 day(s)	4.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Kveik oslo	Ale	Slant	50 ml	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	KWAS MLEKOWY	6 g	Mash	0 min
Water Agent	Gips piwowarski	4 g	Mash	0 min

Notes

- start ok 13:30
15:10 kosz w górę
OG przed gotowaniem: 1.040
15:30 osiągnięte 100'C
17:00 - Brzeczka schłodzona do 35'C. Wyszło 23L. OG 1.048
Jul 10, 2020, 5:22 PM
- 12.07.2020 zamierzone refraktometrem FG 1.023 co po korekcie daje 1.008.
Fermentacja była ustawiona na 36'C w zamrażarce.
Jul 12, 2020, 4:15 PM
- Koszty:
Pilznieński 22zł
Słód karmelowy 30 - Viking Malt 2.70zł
Pszeniczny 2.40
Płatki owsiane 2zł
chmiel styrial SLO 10,90 zł
chmiel est kent golding 14.90
RAZEM: 55zł.
Jul 13, 2020, 10:14 PM
- 17.07.2020 - piwo zlnane na cicha. Gestwa zebrana. Piwo ogrzewane do temp 18'C ponieważ nie mam pewności czy wszystko odfermenrowało. Po trzech dniach znowu trafi do 5'C. FG po korekcie 1.008
Jul 17, 2020, 5:12 PM
- 20.07.2020 - zrobione chmielenie na zimno w temp 5'C. FG po korekcie 1.008
Jul 21, 2020, 1:21 PM
- 23.07.2020 - piwo zlane do butelek.
Jul 25, 2020, 4:22 PM