

yolo kveik ipa

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **46**
- SRM ---
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Jasny ekstrakt słodowy TWÓJBROWAR	1.5 kg (50%)	80 %	---
Liquid Extract	Bursztynowy ekstrakt słodowy TWÓJBROWAR	1.5 kg (50%)	80 %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	8 g	60 min	12 %
Boil	Sabro	8 g	60 min	12 %
Boil	Citra	8 g	30 min	12 %
Boil	Sabro	8 g	30 min	12 %
Aroma (end of boil)	Citra	8 g	5 min	12 %
Aroma (end of boil)	Sabro	8 g	5 min	12 %
Dry Hop	Citra	25 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Sabro	25 g	3 day(s)	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss kveik	Ale	Liquid	50 ml	FM

Notes

- ekstrakty dodane do 8l wody

po gotowaniu brzeczka przelana do fermentora, uzupełniona zimną wodą, odstawiona do ostygnięcia do około 25 stopni

po przestygnięciu drożdże zaszczipione prosto z fiolki do fermentora
Aug 23, 2020, 10:52 PM