

## #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*