KVEIK SESSION IPA KSIĄŻĘCY

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **40**
- SRM **3.4**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.1 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **17.1 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **16 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód Pilzneński Viking Malt (Strzegom)	4 kg *(81.6%)*	--- %	4
Grain	Słód Pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg *(10.2%)*	--- %	5
Grain	Słód Carapils® Weyermann®	0.3 kg *(6.1%)*	--- %	4
Grain	Słód Zakwaszający Weyermann	0.1 kg *(2%)*	--- %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Książęcy	10 g	60 min	7.3 %
Boil	Książęcy	50 g	20 min	7.3 %
Whirlpool	Książęcy	40 g	20 min	7.3 %
Dry Hop	Książęcy	100 g	4 day(s)	7.3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory

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

Fermentum Mobile - FM53 Voss Kveik	Ale	Liquid	40 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	5 min

Notes

- starter 1l, ekstrakt słodowy jasny 110g, bez mieszadła;
  chmielenie na whirlpool/hopstand 20 minut od 90°C;
  schłodzenie brzeczki do temp. 26°C;
  fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 26-40°C;
  rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0
  refermentacja - 14 dni

  profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 150-300; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -100-0
  Nov 4, 2019, 6:31 PM