

## #44 Time For a Break

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **4.4**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **21.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **69 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.49 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.3 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.5 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                     | Amount        | Yield | EBC |
|-------|--------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pilsner malt      | 5 kg (79.4%)  | 82 %  | 4   |
| Grain | Słód owsiany Viking Malt | 1 kg (15.9%)  | 61 %  | 5   |
| Grain | Weyermann - Carapils     | 0.3 kg (4.8%) | 78 %  | 4   |

### Hops

| Use for   | Name              | Amount | Time     | Alpha acid |
|---|-------------------|--------|----------|------------|
| Boil  | lunga             | 25 g   | 50 min   | 11 %       |
| Aroma (end of boil)   | Mosaic            | 10 g   | 5 min    | 12 %       |
| Aroma (end of boil)   | Simcoe            | 10 g   | 5 min    | 13.2 %     |
| Whirlpool   | Mosaic            | 30 g   | 0 min    | 12 %       |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU |                   |        |          |            |
| Whirlpool   | Simcoe            | 30 g   | 0 min    | 13.2 %     |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU |                   |        |          |            |
| Dry Hop   | Mosaic            | 60 g   | 3 day(s) | 12 %       |
| Dry Hop   | Simcoe            | 60 g   | 3 day(s) | 13.2 %     |
| Dry Hop   | Mandarina Bavaria | 50 g   | 3 day(s) | 10 %       |

### Yeasts

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

| Name               | Type | Form  | Amount | Laboratory  |
|--------------------|------|-------|--------|-------------|
| OYL-090 Espe Kveik | Ale  | Slant | 100 ml | Omega Yeast |

## Extras

| Type        | Name            | Amount | Use for   | Time     |
|-------------|-----------------|--------|-----------|----------|
| Water Agent | Gips piwowarski | 5 g    | Mash      | 60 min   |
| Fining      | Mech irlandzki  | 5 g    | Boil      | 8 min    |
| Other       | Witamina C      | 1.5 g  | Secondary | 7 day(s) |
| Other       | Witamina C      | 1.5 g  | Bottling  | ---      |
| Other       | Glukoza         | 95 g   | Bottling  | ---      |

## Notes

- WARKA 44  
29.04.2023  
Time For a Break (21,6 litra fermentowało)

Drożdże płynne górnej fermentacji OYL-090 Espe Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 5 gramów gipsu piwowarskiego, zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzeczki, po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5, po gotowaniu blg 13,5, strata łączna na gotowaniu i przelewaniu 3,9 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21,6 litra brzeczki.

Pomiar blg: po 6 dniach - 2,8 po 14 - 2,5  
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przełałem na cichą po 9 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,6 litra, dodałem 1,6 g witaminy C

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 17 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 1,4 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (95 gramów ~5,3 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 18,4 litra

Blg początkowe 13,5 końcowe 2,5, alk 6  
9 dni na fermentacji burzliwej, 8 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 16.05.2023  
35 butelek  
May 16, 2023, 5:16 PM