

#47 Kveik American Sesion IPA

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------|------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński | 3 kg (75%) | 81 % | 4 |
| Grain | Pszeniczny | 1 kg (25%) | 85 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|---------------------|--------|----------|------------|
| Boil | Hallertau Tradition | 25 g | 60 min | 5 % |
| Boil | Lublin (Lubelski) | 5 g | 60 min | 4 % |
| Dry Hop | Citra | 50 g | 2 day(s) | 12 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------------|------|-------|--------|------------|
| Kveik Oslo | Ale | Slant | 100 ml | --- |

Notes

- 15L wody w temp 69°C wsypanie 4kg siodu. Spadło do ok 66°C.
Ostatnie 10minut 64°C.
Przed wystadaniem: 1.050 OG
Do psełdo wystadania 5L
Wyszło 1.041 OG
OG po gotowaniu i schłodzeniu 1.045
Feb 27, 2021, 4:57 PM
- FG 1.009
Mar 7, 2021, 9:40 PM
- Chmielnie na zimno 50g Citra 48h, dodało aromatu natomiast stanowczo nie wyciągnęło wszystkiego.
Prawdopodobnie 3 dni były by skuteczniejsze.
Ale nie ma tanin.
Dotychczas najlepsze chmielnie na zimno było w warce nr
#33 HAZY NZIPA
Mar 27, 2021, 5:25 PM