

#XX Speedy Gonzales one day Kveik Session Pale Ale

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **35**
- SRM **3.2**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **6 liter(s) / kg**
- Mash size **19.8 liter(s)**
- Total mash volume **23.1 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **19.8 liter(s)** of strike water to **68.8C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **7.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (100%)	80 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

Notes

- Plan działania:
 - Zacieranie do negatywnej próby jodowej (20-30minut według zaleceń Viking Malt)
 - Gotowanie 5minut
 - Chmielenie na gorzyczkę (herbatka zaparzona podczas dogrzewania brzezki wstępnej)
 - Chłodzenie do 36'C.
 - Dodanie rozpedzonych drożdży Kveik Oslo
 - Uzyskanie niskiego blg dla skrócenia czasu fermentacji
 - Fermentacja w 36'C (pod ciśnieniem w kegu?)
 - Złanie do kega oraz sztucznie nagazowanie CO2
- Jun 3, 2022, 11:52 AM