

#24 Why So Serious Kveik IPA

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **4.3**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **19.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **24 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **67 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.48 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **25.8 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **71.5C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **65C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **9.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Simpsons - Golden Promise	2 kg (34.8%)	81 %	4
Grain	Castlemalting pilzneński	2 kg (34.8%)	81 %	4
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (17.4%)	82 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6.1%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Iunga	22 g	50 min	11 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	70 g	0 min	9.5 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				

Dry Hop	Amarillo	50 g	4 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Mosaic	50 g	3 day(s)	10 %
Dry Hop	Galaxy	50 g	2 day(s)	15 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Omega Yeast OYL-090 Espe Kveik	Ale	Slant	150 ml	Omega Yeast

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	9 g	Mash	60 min
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	8 min
Other	Witamina C	1.6 g	Bottling	---
Other	Glukoza	90 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 24
05.07.2021
Piwo z zacieraniem słodów (18,2 litra fermentowało)
Why So Serious Kveik IPA
Słód Simpsons - Golden Promise 2 kg 14 zł
Słód Viking Malt Pilzneński 1 kg 0 zł (nagroda)
Słód Weyermann Pilzneński 1 kg 6 zł
Słód Weyermann pszeniczny 1 kg 8 zł
Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 2,5 zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4 kg 2,5zł

Chmiel lunga 20 g 2zł
Chmiel Amarillo 150 g 22 zł (hurt)
Chmiel Mosaic 100 g 21 zł
Chmiel Galaxy 50 g 15 zł

Drożdże piwowarskie Omega Yeast OYL-090 Espe Kveik 10 zł (40zł/4 warki)
(w sumie 104 zł)

do zacierania dodałem 9 gramów gipsu piwowarskiego,
zacierałem w 20 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 24 litrów brzeczki
po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5, po gotowaniu zostało 21,4 litra brzeczki blg 14, strata na gotowaniu
2,6 litra, strata na przelewaniu 3,2 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,2 litrów
brzeczki, blg początkowe 14

Pomiar blg: po 2 dniach - 4,5 po 4 - 3,2 po 6 - 3,2 po 12 - 3
Straty na mierzaniu blg 0,5 litra

Przeleżałem na cichą po 7 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra

Dodałem chmiel na zimno przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 16 dniach fermentacji, straty przy filtrowaniu 1,5 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (90 gramów - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,6 grama), do
butelkowania zostało 15 litrów

Blg początkowe 14, końcowe 3, alk 6,1
7 dni na fermentacji burzliwej, 9 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 21.07.2021,
28 butelek, ~4,10zł za butelkę
Jul 21, 2021, 3:59 PM