

#27 IPA Citra single hop (#1 BIAB)

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **46**
- SRM **4.1**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **6 liter(s) / kg**
- Mash size **30 liter(s)**
- Total mash volume **35 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **30 liter(s)** of strike water to **67.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **0.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

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

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------|--------|----------|------------|
| Boil | Citra | 15 g | 60 min | 13 % |
| Boil | Citra | 10 g | 30 min | 13 % |
| Boil | Citra | 25 g | 10 min | 13 % |
| Dry Hop | Citra | 50 g | 4 day(s) | 13 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------|------|------|--------|------------|
| US-05 | Ale | Dry | 11 g | --- |

Notes

- Pierwsze piwo w nowym systemie BIAB.
Użyłem 6L na 1kg słoðu (aby zakryć ziarno w koszu na słoðu).
Użyłem 1L wody do wysładzania (tak na byle jak).
Mar 12, 2020, 8:06 PM
- 20:15 - przerwa godzinna w 64'C
21:31 - przerwa 10 minut temp 72'C

10 Blg po zacieraniu
22:11 - rozpoczęte podzwanie do 100'C
22:25 - gotowanie 100'C
12 Blg po gotowaniu
00:20 - koniec warzenia i mycia sprzętu

Mar 12, 2020, 10:25 PM

- Po 9 dniach fermentacji refraktometer wykazał 1.023 i po korekcie w kalkulatorze wyszło OG 1.008.

Piwo przelane na cichą.

Mar 22, 2020, 5:56 PM

- 26.10.2020 - dodane 50g Citry do chmielenia na zimno w dwóch hopsiderach.

Mar 27, 2020, 2:08 PM

- 29.03.2020 - piwo złane do butelek z dodatkiem 4g (miarka na 0.5L) cukru do refermentacji.
Aromat cytrusów unosił się niemiłosiernie :)

ABV 5.3% Odfermentowanie 83.3%

Mar 29, 2020, 7:30 PM