

68. Session IPA

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **22**
- SRM **3.2**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.8 liter(s)**
- Total mash volume **18.4 liter(s)**

Steps

- Temp **72 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **13.8 liter(s)** of strike water to **80.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **18.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2 kg (43.5%)	81 %	4
Grain	Płatki owsiane	2 kg (43.5%)	85 %	3
Grain	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (6.5%)	61 %	5
Grain	Colorado Pale Ale malt	0.3 kg (6.5%)	80 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Boil	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	1 min	12 %
Dry Hop	Citra	10 g	7 day(s)	12 %
Dry Hop	Citra	40 g	3 day(s)	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Liquid	1200 ml	Fermentum Mobile

Notes

- Ostatecznie ~10blg, 15 litrów... w skrócie lekka porażka pod względem wydajności.

Olbrzymie straty z przelewania z garnka, ilość chmielin i osadów oceniam na 4 litry.

Filtracja przebiegła bardzo sprawnie za sprawą użycia ok 400g łuski ryżowej i wykałaczek na dnie. Konsystencja była oleista.

11.05 - schładzanie.

12.05 - zadany płynny starter, cały bo pachniał bardzo neutralnie. Temperatura około 16 stopni ale pewności nie mam bo termometr mało pewny. Widać kolejny 1 litr strat na dnie, osad opadł.

13.05 - 18 stopni, fermentuje

Było przelane na cichą ok 20.05

28.05 - schłodzenie

29.05 - dodanie chmielu, 50g citry i 14g galaxy.

30.05 - zabutelkowane, 4g/l. W smaku zawód, i chyba nie potrzebnie galaxy, dało dziwny posmak.

May 11, 2018, 5:59 PM