

# Jessy

- Gravity **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **4.8**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **9 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **9.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **11.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **6 liter(s)**
- Total mash volume **8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	1.9 kg (90.5%)	75 %	7
Grain	Carahell	0.1 kg (4.8%)	77 %	26
Sugar	Cane (Beet) Sugar	0.1 kg (4.8%)	100 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	English Golding	30 g	5 min	4.8 %
Boil	Citra	20 g	35 min	12 %
Boil	Bramling	5 g	35 min	6 %
Boil	Bramling	25 g	25 min	6 %
Dry Hop	Citra	10 g	7 day(s)	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

## Notes

- Drożdże zadano w 23 stopniach.  
Gęstość początkowa 11 BLG  
Fermentacja buźliwa 7 dni  
Fermentacja ciecha 10 dni + chmielenie na zimno Cietra 10g  
Gęstość końcowa 2 BLG  
Potencjalna zawartość alk. 4,7%

Refermentacja:

- glukoza - 60g roztwór w 0,5 l wody

- 2 tyg. w temp. 10-21 stopni.

Apr 22, 2017, 6:36 PM