

## 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*