#17 Lekkoduch Session IPA

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **3.6**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **18 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **23.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **69 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.8 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **20.8 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **16.5 liter(s)** of strike water to **73.2C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **67C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **11.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Simpsons - Golden Promise	3.74 kg *(86.2%)*	81 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.3 kg *(6.9%)*	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg *(6.9%)*	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	17 g	50 min	13 %
Boil	Citra	15 g	6 min	12 %
Boil	Mosaic	15 g	6 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Citra	65 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	65 g	3 day(s)	10 %

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Slant	200 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Gips piwowarski	4 g	Mash	60 min
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	8 min
Other	Witamina C	1.6 g	Bottling	---
Other	Glukoza	93 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 17
  23.01.2021
  Piwo z zacieraniem słodów (19,3 litrów fermentowało)
  Lekkoduch Session AIPA
  Słód Simpsons Golden Promise 4 kg 28zł
  Słód Weyermann Carapils 0,3 kg 2,5zł
  Płatki owsiane błyskawiczne 0,3kg 3zł

  Chmiel Chinook 10g 1,5zł
  Chmiel Citra 100g 23zł
  Chmiel Mosaic 100g 21zł

  Drożdże płynne Fermentum Mobile - FM52 Amerykański Sen 0zł (gęstwa) (nagroda)
  (w sumie 79zł)

  do zacierania dodałem 4 gramy gipsu piwowarskiego, ph zacieru - 5,67
  zacierałem w 16,5 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23,3 litrów brzeczki
  po filtracji, przed gotowaniem blg 10, po gotowaniu zostało 21,5 litra brzeczki blg 11,5
  strata na gotowaniu 1,8 litra, strata na przelewaniu 2,2 litra
  po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 19,3 litra brzeczki blg początkowe 11,5

  Pomiar blg: po 4 dniach - 4,0 po 8 - 3,2 po 18 - 3,1
  Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

  Przelałem na cichą po 14 dniach burzliwej,
  Straty przy przelewaniu na cichą 1,5 litra

  Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

  Filtrowałem i butelkowałem po 21 dniach fermentacji
  Straty przy filtrowaniu 1,5 litra
  Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (93 gramy - ~5,7 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,6 grama), do butelkowania zostało 16,5 litra

  Blg początkowe 11,5, końcowe 3,1, alk 4,6
  14 dni na fermentacji burzliwej, 7 dni na fermentacji cichej

  Butelkowałem 13.02.2021,
  31 butelek, ~3zł za butelkę
  Feb 13, 2021, 4:14 PM