

## Jedi session IPA

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **63**
- SRM **10.5**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **17 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **18.7 liter(s)**
- Boil time **45 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **21.1 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Liquid Extract	Bruntal Jasny	1.7 kg (50%)	80 %	25

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	25 g	45 min	11.7 %
Boil	Cascade	15 g	35 min	7.1 %
Boil	Willamette	15 g	35 min	5.2 %
Boil	Cascade	15 g	10 min	7.1 %
Boil	Willamette	15 g	10 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade	15 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Willamette	15 g	5 min	5.2 %
Dry Hop	Cascade	55 g	4 day(s)	7.1 %
Dry Hop	Willamette	5 g	4 day(s)	5.2 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

### Notes

- Gotowanie 45min.  
Na start do 10L wody i 1.7 kg pale ale.  
Chmielenie w trakcie gotowania.  
Chmielenie na aromat (whirlpool) - dodać chmiel potem resztę ekstraktu (1.7kg jasny) - dokładnie mieszać żeby się rozpuścił.  
Chłodzenie do temperatury 30\*.  
Dodanie wody - 8L temperatura 8\*.  
Temperatura nastawna 22\*.  
Fermentacja 17\*.  
*Jun 6, 2020, 4:12 PM*