

Session DE/PL IPA

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **34**
- SRM **3.2**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **52.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **60.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **93 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **28 liter(s)**
- Total mash volume **36 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **28 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Sparge using **40.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **60.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	8 kg (95.2%)	80 %	5
Adjunct	Płatki owsiane	0.2 kg (2.4%)	85 %	3
Adjunct	Briess - Barley Flakes	0.2 kg (2.4%)	70 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Oktawia	50 g	30 min	9 %
Boil	Hallertau Blanc	50 g	30 min	8.9 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	100 g	0 min	8.9 %
Whirlpool	Zula	100 g	0 min	7 %
Whirlpool	Oktawia	100 g	0 min	9 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	23 g	Fermentis

Notes

- Zacieranie 60 min. Ustalenie temp. na 68°C. Przez godzinę spadek temp. do 63°C. Podgrzanie do 78°C i mash out 10 min. Filtrację rozdzieliłem na dwa fermentory, ale weszłoby do jednego i później przełożyłem młóto do jednego i wystadzałem do 2 Blg. Gotowanie wyszło dłużej, bo po dodaniu chmielu w 30 min. dolałem kilka litrów wody bo sporo odparowało i spadła temp. Chwilę zajęło zanim brzeczka znowu zawrzała

i żeby nie było straty na goryczce pogotowałem dłużej. Na oko :-). Zobaczymy w efekcie końcowym jak wyszło :-). Przy zlewaniu do fermentacji wizualnie trochę błoto.. Dużo chmielu (300 g) do whirlpoola zrobiło jednak swoje. Schłodziłem do 23°C. Po zadaniu drożdży wystawię na balkon (10°C) żeby spadła temperatura i wstawię do pokoju, z otwartym oknem na noc.

Mar 20, 2020, 7:13 PM