

## #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, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU |         |        |          |            |
| Dry Hop   | Citra   | 65 g   | 3 day(s) | 12 %       |
| Dry Hop   | Mosaic  | 65 g   | 3 day(s) | 10 %       |

## 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 sładów (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, wyśladzałem do uzyskania 23,3 litrów brzezki  
po filtracji, przed gotowaniem blg 10, po gotowaniu zostało 21,5 litra brzezki 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 brzezki blg początkowe 11,5

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