

## #27 IPA Citra single hop ( #1 BIAB )

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **46**
- SRM **4.1**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **6 liter(s) / kg**
- Mash size **30 liter(s)**
- Total mash volume **35 liter(s)**

### Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **30 liter(s)** of strike water to **67.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **0.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	15 g	60 min	13 %
Boil	Citra	10 g	30 min	13 %
Boil	Citra	25 g	10 min	13 %
Dry Hop	Citra	50 g	4 day(s)	13 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	11 g	---

### Notes

- Pierwsze piwo w nowym systemie BIAB.  
Użyłem 6L na 1kg słoðu ( aby zakryć ziarno w koszu na słoðu ).  
Użyłem 1L wody do wysładzania (tak na byle jak).  
*Mar 12, 2020, 8:06 PM*
- 20:15 - przerwa godzinna w 64'C  
21:31 - przerwa 10 minut temp 72'C

10 Blg po zacieraniu  
22:11 - rozpoczęte podzewanie do 100'C  
22:25 - gotowanie 100'C  
12 Blg po gotowaniu  
00:20 - koniec warzenia i mycia sprzętu

*Mar 12, 2020, 10:25 PM*

- Po 9 dniach fermentacji refraktometer wykazał 1.023 i po korekcie w kalkulatorze wyszło OG 1.008.

Piwo przelane na cichą.

*Mar 22, 2020, 5:56 PM*

- 26.10.2020 - dodane 50g Citry do chmielenia na zimno w dwóch hoppersach.

*Mar 27, 2020, 2:08 PM*

- 29.03.2020 - piwo złane do butelek z dodatkiem 4g ( miarka na 0.5L ) cukru do refermentacji.  
Aromat cytrusów unosił się niemiłosiernie :)

ABV 5.3% Odfermentowanie 83.3%

*Mar 29, 2020, 7:30 PM*