

4# Session IPA

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **34**
- SRM **4.7**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.7 liter(s)**
- Total mash volume **19.6 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **14.7 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **9.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 3 kg (61.2%) | 80 % | 5 |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (4.1%) | 78 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.2 kg (4.1%) | 60 % | 3 |
| Grain | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (10.2%) | 60 % | 3 |
| Grain | Viking Pilsner malt | 1 kg (20.4%) | 82 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|--------------|--------|----------|------------|
| Boil | lunga | 30 g | 30 min | 11 % |
| Aroma (end of boil) | Zythos | 30 g | 0 min | 11 % |
| Dry Hop | Styrian Wolf | 30 g | 2 day(s) | 11.1 % |
| Dry Hop | Zythos | 30 g | 2 day(s) | 11 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|-------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Slant | 100 ml | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|-----------------|--------|---------|--------|
| Water Agent | Gips Piwowarski | 4 g | Boil | 60 min |
| Water Agent | Whirlfloc | 1 g | Boil | 5 min |

Notes

- Warka 4 - 30.04.2022r

Wydajność zacierania okazała się wyższa niż założona w przepisie. Blg po gotowaniu to ponad 15*.

Po gotowaniu dodałem wody, aby zmniejszyć ekstrakt do 12blg.

Fermentacja bardzo szybko się rozkręciła. Już 04.05 ekstrakt spadł do 2,5blg. Ekstrakt sprawdzałem jeszcze dwa razy + przed rozlewem. Po dodaniu chmielu na cichą piwo zabutelkowałem w połowie maja. Do refermentacji użyłem syropu z wody i cukru. Na czas refermentacji piwo pozostawiłem w takiej samej temperaturze jak przy fermentacji.

May 6, 2022, 1:37 PM