

# Citra Session IPA

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **47**
- SRM **9.4**
- Style **American IPA**

## Batch size

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

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	81 %	26
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	81 %	26

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	50 g	20 min	12.6 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12.6 %
Dry Hop	Citra	100 g	8 day(s)	12.6 %

## Yeasts

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

## Notes

- Po wyłączeniu gotowania schładzanie do 80 st. C., 30 minut przerwy i dalsze schładzanie do 40 st. C. Dolanie zimniej wody z biedry 15 litrów, do 21,5 litrów.  
Rehydratacja drożdży.  
Blg początkowe 10,5 st.  
Fermentacja 23 st. C.  
Fermentacja ruszyła po 12h.  
W 4 dniu cichej, przeniesiono do temp 17 st. C.  
W 7 dniu cichej, przeniesiono do temp 21 st. C.  
Blg końcowe 1,5 st.  
~ 4,6 % alk. obj.  
Zabutelkowano 38 butelek x 0,5 litra, dodano do refermentacji 100 gr. cukru + 0,5 wody.  
May 24, 2021, 6:59 AM