

# Jarek Session IPA

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **59**
- SRM **10.3**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **17 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **19.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Liquid Extract	Bruntal	1.7 kg (50%)	80 %	26

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus	10 g	60 min	12.6 %
Boil	Amarillo	20 g	15 min	8.5 %
Boil	Mosaic	20 g	15 min	12.3 %
Boil	Citra	20 g	15 min	12.9 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	1 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	1 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	1 %
Dry Hop	Amarillo	60 g	3 day(s)	8.5 %
Dry Hop	Mosaic	60 g	3 day(s)	12.3 %
Dry Hop	Citra	60 g	3 day(s)	12.9 %

## Yeasts

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

## Notes

- Po zakończeniu gotowania rozpuścić drugi ekstrakt. Schłodzić możliwie szybko do 80\* C (dodać zimnej?) a następnie dodać chmiel na whirlpool i co jakiś czas mieszać przez 30 min. Na whirlpool'u założyłem izomeryzację a-k na poziomie 0% (vs 35% przy gotowaniu, przy 90\*C może to być 10%, a poniżej 88\* C już nie zachodzi) w formularz musiałem wpisać a-k 1 bo nie chciało zapisać.  
*Jul 9, 2020, 7:46 PM*