

## Session IPA- Lekka Wrona

---

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **36**
- SRM **3.9**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.3 liter(s)**
- Total mash volume **24.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **18.3 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **19.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                | Amount         | Yield | EBC |
|-------|---------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 3.5 kg (56%)   | 72 %  | 4   |
| Grain | Strzegom Pale Ale   | 2 kg (32%)     | 75 %  | 6   |
| Grain | Płatki owsiane      | 0.2 kg (3.2%)  | 75 %  | 3   |
| Grain | płatki jęczmienne   | 0.2 kg (3.2%)  | 75 %  | 4   |
| Grain | Pszeniczny          | 0.2 kg (3.2%)  | 75 %  | 4   |
| Sugar | cukier              | 0.15 kg (2.4%) | 100 % | 0   |

### Hops

| Use for   | Name     | Amount | Time     | Alpha acid |
|-----------|----------|--------|----------|------------|
| Boil      | Simcoe   | 30 g   | 60 min   | 11.7 %     |
| Boil      | Amarillo | 10 g   | 15 min   | 7.3 %      |
| Whirlpool | Simcoe   | 10 g   | 0 min    | 11.7 %     |
| Whirlpool | Citra    | 10 g   | 0 min    | 11.7 %     |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g   | 0 min    | 9.5 %      |
| Whirlpool | Citra    | 20 g   | 0 min    | 11.7 %     |
| Dry Hop   | Simcoe   | 50 g   | 2 day(s) | 13.2 %     |
| Dry Hop   | Amarillo | 50 g   | 2 day(s) | 9.5 %      |
| Dry Hop   | Citra    | 50 g   | 2 day(s) | 12 %       |

## Yeasts

| Name                  | Type | Form  | Amount | Laboratory |
|-----------------------|------|-------|--------|------------|
| fm 52 amerykański sen | Ale  | Slant | 150 ml | FM         |

## Extras

| Type  | Name     | Amount | Use for | Time  |
|-------|----------|--------|---------|-------|
| Other | wirflock | 0.5 g  | Boil    | 5 min |

## Notes

- Wstępna receptura na Session Ipa.  
Docelowo będzie 11 BLG.  
Warka 9.06.2019  
Gips 3 gramy.  
Płatki wcześniej kleikowane.  
Przed gotowaniem 10 blg około 27 l.  
25 litrów 11 blg po rozcieńczeniu po gotowaniu.  
Fermentacja start od 16 c i będzie podnoszona.  
Złana na cichą 20.06.2019 zeszło do 1 blg  
23.06.2019 50 g Amarillo, 50 citra, 50 g Simcoe. 17 stopni.  
28.06.19 złane do butelek plus 120 g glukozy na 21 litrów i 4 gramy Wit c kwasu l askor czystego. Na chmielu 5 dni, aromat git. Zobaczymy po nagazowaniu za około tydzień na kontrolnej butelce 330 ml refermentacja w około 18-20 c  
*May 28, 2019, 9:41 AM*
- Ekstrakt początkowy: 10,5-12,9<sup>o</sup> Blg  
Ekstrakt końcowy: 1,5-3,5<sup>o</sup> Blg  
Zawartość alkoholu: 3,5-4,9% obj.  
Goryczka: 35-60 IBU  
Barwa: 6-20 EBC  
*May 28, 2019, 9:41 AM*