

Sour IPA 2020

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **31**
- SRM **7**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.1 liter(s)**
- Total mash volume **30.1 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (14.3%)	80 %	6
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (14.3%)	75 %	30
Grain	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.3%)	79 %	10

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cashmere	10 g	60 min	8.8 %
Boil	Nelson Sauvignon	10 g	60 min	11 %
Whirlpool	Azacca	50 g	5 min	14 %
Whirlpool	Cashmere	40 g	5 min	8.8 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	40 g	5 min	11 %
Dry Hop	Azacca	50 g	3 day(s)	14 %
Dry Hop	Nelson Sauvignon	50 g	3 day(s)	11 %
Dry Hop	Cashmere	50 g	3 day(s)	8.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Danstar - Nottingham	Ale	Dry	11 g	Danstar

Notes

- Sour ipa - 23,5l wody (ph zacieru zbity do 5,4), 12 l wysładzanie (ph 5.5), brzeczka przednia 16,5, brzeczka z wysładzania - 14blg, dalsze wysłodki -9blg, blg przed gotowaniem -13,5. Brzeczki prawie 30l. Ph po wstępnym przegotowaniu 5.8 zbite do ~5. 15 kapsulek sanprobi (lacto plantarum). Po 48h ph spadło do 3.5, BLG początkowe 16. Fermentacja 2,5 tygodnia, spadło do 4,5BLG. fermentowane głównie w ~16-17stopniach, na kilka dni przeniesione do ~23st, aczkolwiek blg już nie spadło. wyszło 33 butelki (16,5l)
May 11, 2020, 11:13 PM