

## SESSION IPA

---

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **56**
- SRM **4.8**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **28.6 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.8 liter(s)**
- Total mash volume **22.9 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **17.8 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **15.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	4 kg (78.4%)	--- %	5
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (9.8%)	--- %	5
Grain	Słód monachijski typ II Viking Malt (Strzegom)	0.3 kg (5.9%)	--- %	22
Grain	Słód karmelowy jasny Carahell® Weyermann®	0.2 kg (3.9%)	--- %	25
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2%)	--- %	5

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	15 g	60 min	11.5 %
Boil	Citra	15 g	15 min	12.4 %
Whirlpool	Centennial	35 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	12.4 %
Dry Hop	Centennial	35 g	2 day(s)	10.5 %

Dry Hop	Citra	45 g	1 day(s)	12.4 %
---------	-------	------	----------	--------

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Liquid	40 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	5 min

## Notes

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 80°C;  
schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;  
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-17°C, dojrzewanie w temp. 18-19°C;  
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;  
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;  
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 150-300; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -100-0  
Jun 27, 2022, 5:15 PM