

#16 Session IPA Pinta

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **46**
- SRM **3.9**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **40 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **42 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **50.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **35 liter(s)**
- Total mash volume **45 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **35 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **25.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **50.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	6 kg (60%)	80 %	5
Grain	Płatki owsiane	2 kg (20%)	85 %	3
Grain	Pszeniczny	1 kg (10%)	85 %	4
Grain	Słód owsiany Fawcett	1 kg (10%)	61 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Simcoe	50 g	60 min	12.9 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	25 g	0 min	12.9 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	15 min	14.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Hornidall	Ale	Slant	300 ml	WroWar Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Water Agent	Gips piwowarski	4 g	Mash	60 min
Water Agent	Kwas fosforowy	6 g	Mash	60 min

Notes

- Do zacierania dodano 250 g łuski ryżowej uprzednio namoczonej we wrzątku.

Do wody do zacierania dodano 3 g gipsu piwowarskiego plus 3 ml 75 % kwasu fosforowego.

Do wody do wysładzania dodano 3 ml kwasu fosforowego. Wysładzano do uzyskania około 45 litrów brzezki.

Zacieranie wydłużono z powodu pozytywnego wyniku próby jodowej. Dodatkowo 30 minut w 67 stopniach plus 10 minut w 72 stopniach.

Duża ilość płatków i sład pszeniczny spowodowały, że tempo wysładzania było niższe niż zwykle, dodawać więcej niż 250 g łuski ryżowej.

Wyszło 38 litrów brzezki nastawnej o BLG 13 (sławik) 12.8 BRIX (areometr) zaszczerpiono gestwą Hornidall po Sour Ale. Fermentacją w temp. pokojowej.

Jan 26, 2021, 12:39 PM