

## #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 słód 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*