

## 4# Session IPA

---

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **34**
- SRM **4.7**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.7 liter(s)**
- Total mash volume **19.6 liter(s)**

### Steps

- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

### Mash step by step

- Heat up **14.7 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **9.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (61.2%)	80 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.1%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.2 kg (4.1%)	60 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.2%)	60 %	3
Grain	Viking Pilsner malt	1 kg (20.4%)	82 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	30 g	30 min	11 %
Aroma (end of boil)	Zythos	30 g	0 min	11 %
Dry Hop	Styrian Wolf	30 g	2 day(s)	11.1 %
Dry Hop	Zythos	30 g	2 day(s)	11 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	100 ml	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips Piwowarski	4 g	Boil	60 min
Water Agent	Whirlfloc	1 g	Boil	5 min

## Notes

- Warka 4 - 30.04.2022r

Wydajność zacierania okazała się wyższa niż założona w przepisie. Blg po gotowaniu to ponad 15\*.

Po gotowaniu dodałem wody, aby zmniejszyć ekstrakt do 12blg.

Fermentacja bardzo szybko się rozkręciła. Już 04.05 ekstrakt spadł do 2,5blg. Ekstrakt sprawdzałem jeszcze dwa razy + przed rozlewem. Po dodaniu chmielu na cichą piwo zabutelkowałem w połowie maja. Do refermentacji użyłem syropu z wody i cukru. Na czas refermentacji piwo pozostawiłem w takiej samej temperaturze jak przy fermentacji.

*May 6, 2022, 1:37 PM*