

# Jarek Session IPA

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **59**
- SRM **10.3**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **17 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **19.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.4 liter(s)**

## Fermentables

| Type           | Name             | Amount       | Yield | EBC |
|----------------|------------------|--------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Bruntal Pale Ale | 1.7 kg (50%) | 80 %  | 35  |
| Liquid Extract | Bruntal          | 1.7 kg (50%) | 80 %  | 26  |

## Hops

| Use for   | Name     | Amount | Time     | Alpha acid |
|-----------|----------|--------|----------|------------|
| Boil      | Columbus | 10 g   | 60 min   | 12.6 %     |
| Boil      | Amarillo | 20 g   | 15 min   | 8.5 %      |
| Boil      | Mosaic   | 20 g   | 15 min   | 12.3 %     |
| Boil      | Citra    | 20 g   | 15 min   | 12.9 %     |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g   | 30 min   | 1 %        |
| Whirlpool | Mosaic   | 20 g   | 30 min   | 1 %        |
| Whirlpool | Citra    | 20 g   | 30 min   | 1 %        |
| Dry Hop   | Amarillo | 60 g   | 3 day(s) | 8.5 %      |
| Dry Hop   | Mosaic   | 60 g   | 3 day(s) | 12.3 %     |
| Dry Hop   | Citra    | 60 g   | 3 day(s) | 12.9 %     |

## Yeasts

| Name         | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale  | Dry  | 11.5 g | Fermentis  |

## Notes

- Po zakończeniu gotowania rozpuścić drugi ekstrakt. Schłodzić możliwie szybko do 80\* C (dodać zimnej?) a następnie dodać chmiel na whirlpool i co jakiś czas mieszać przez 30 min. Na whirlpool'u założyłem izomeryzację a-k na poziomie 0% (vs 35% przy gotowaniu, przy 90\*C może to być 10%, a poniżej 88\* C już nie zachodzi) w formularz musiałem wpisać a-k 1 bo nie chciało zapisać.  
*Jul 9, 2020, 7:46 PM*