

## Session IPA- Lekka Wrona

---

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **36**
- SRM **3.9**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.3 liter(s)**
- Total mash volume **24.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **18.3 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **19.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (56%)	72 %	4
Grain	Strzegom Pale Ale	2 kg (32%)	75 %	6
Grain	Płatki owsiane	0.2 kg (3.2%)	75 %	3
Grain	płatki jęczmienne	0.2 kg (3.2%)	75 %	4
Grain	Pszeniczny	0.2 kg (3.2%)	75 %	4
Sugar	cukier	0.15 kg (2.4%)	100 %	0

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Simcoe	30 g	60 min	11.7 %
Boil	Amarillo	10 g	15 min	7.3 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	11.7 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	11.7 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	11.7 %
Dry Hop	Simcoe	50 g	2 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Amarillo	50 g	2 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Citra	50 g	2 day(s)	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
fm 52 amerykański sen	Ale	Slant	150 ml	FM

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	wirflock	0.5 g	Boil	5 min

## Notes

- Wstępna receptura na Session Ipa.  
Docelowo będzie 11 BLG.  
Warka 9.06.2019  
Gips 3 gramy.  
Płatki wcześniej kleikowane.  
Przed gotowaniem 10 blg około 27 l.  
25 litrów 11 blg po rozcieńczeniu po gotowaniu.  
Fermentacja start od 16 c i będzie podnoszona.  
Zlana na cichą 20.06.2019 zeszło do 1 blg  
23.06.2019 50 g Amarillo, 50 citra, 50 g Simcoe. 17 stopni.  
28.06.19 złane do butelek plus 120 g glukozy na 21 litrów i 4 gramy Wit c kwasu l askor czystego. Na chmielu 5 dni, aromat git. Zobaczymy po nagazowaniu za około tydzień na kontrolnej butelce 330 ml refermentacja w około 18-20 c  
*May 28, 2019, 9:41 AM*
- Ekstrakt początkowy: 10,5-12,9<sup>o</sup> Blg  
Ekstrakt końcowy: 1,5-3,5<sup>o</sup> Blg  
Zawartość alkoholu: 3,5-4,9% obj.  
Goryczka: 35-60 IBU  
Barwa: 6-20 EBC  
*May 28, 2019, 9:41 AM*