Brut IPA 20L

Specialty IPA (21 B)

Type: All Grain
Batch Size: 20,00 l
Boil Size: 25,87 l
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 21,87 l
Final Bottling Vol: 18,00 l
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 05 Sep 2019
Brewer: Indupropil
Asst Brewer:
Equipment: Indupropil - 26L Pre / 22L Pos / 20L Ferm / 18L Env
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 73,5 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
1,80 kg	Pilsen (3,3 EBC)	Grain	1	39,1 %
1,00 kg	Malte Viena (5,9 EBC)	Grain	2	21,7 %
0,90 kg	Flocos de Cevada (3,3 EBC)	Grain	3	19,6 %
0,90 kg	Flocos de Milho (2,6 EBC)	Grain	4	19,6 %
10,00 g	Magnum [12,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	16,2 IBUs
25,00 g	Cascade [5,50 %] - Steep/Whirlpool 10,0 min	Hop	6	3,3 IBUs
25,00 g	Centennial [10,00 %] - Steep/Whirlpool 10,0 min	Hop	7	6,0 IBUs
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml]	Yeast	8	-
2,00 g	Amylase Enzyme (Primary 3,0 days)	Other	9	-
50,00 g	Amarillo [9,20 %] - Dry Hop 5,0 Days	Hop	10	0,0 IBUs
25,00 g	Cascade [5,50 %] - Dry Hop 5,0 Days	Hop	11	0,0 IBUs
25,00 g	Centennial [10,00 %] - Dry Hop 5,0 Days	Hop	12	0,0 IBUs

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,049 SG
Est Final Gravity: 1,009 SG
Estimated Alcohol by Vol: 5,3 %
Bitterness: 25,4 IBUs
Est Color: 6,9 EBC

Measured Original Gravity: 1,049 SG
Measured Final Gravity: 1,000 SG
Actual Alcohol by Vol: 6,4 %
Calories: 442,4 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Light Body
Sparge Water: 13,10 l
Sparge Temperature: 76,0 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,72
Measured Mash PH: 5,20

Total Grain Weight: 4,60 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition:
Sparge Acid Addition:

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 17,38 l of water at 69,3 C	65,0 C	75 min
Mash Out	Add 0,00 l of water at 76,0 C	76,0 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 13,10 l water at 76,0 C

Mash Notes: Infusão simples com relação água/malte de 2,8L/kg, arriando em temperatura um pouco mais elevada que o objetivo para compensar a perda de temperatura ocasionada pela inserção dos grãos. Elevação para Mash Out subindo 1ºC por minuto.

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 120,33 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Fermenter:

Volumes of CO2: 2,5
Carbonation Est: Bottle with 120,33 g Corn Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle with 126,52 g Corn Sugar
Age for: 14,00 days
Storage Temperature: 0,0 C

Notes

Fermentação por aproximadamente 4 dias a 18ºC. Densidade final esperada de 1.002. Ao atingir densidade de 1.020, dosar enzima. Quando no quinto dia subir para 20ºC, realizar o dry hopping dosando o lúpulo acima da superfície da cerveja, e deixar por cinco dias. Após, cold crash (redução da temperatura para 0ºC) por 48 horas, e estará pronto para ser envasado, se estiver clarificado, podendo (recomendado) ser utilizado solução de clarificação a parte, como gelatina, caso contrário, será necessário mais tempo de frio para clarificação da cerveja.

Created with BeerSmith