

Session 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: 16 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
3,50 kg	Malte Pale Ale Agrária (5,9 EBC)	Grain	1	85,1 %
0,35 kg	Munich II (Weyermann) (16,7 EBC)	Grain	2	8,5 %
0,18 kg	Carapilsen (4,5 EBC)	Grain	3	4,3 %
0,09 kg	Caraaroma (Weyermann) (400,0 EBC)	Grain	4	2,1 %
5,00 g	Nugget [13,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	9,0 IBUs
12,00 g	Citra [12,40 %] - Boil 5,0 min	Hop	6	8,8 IBUs
12,00 g	Mosaic [11,80 %] - Boil 5,0 min	Hop	7	8,4 IBUs
13,00 g	Citra [12,40 %] - Boil 0,0 min	Hop	8	6,6 IBUs
13,00 g	Mosaic [11,80 %] - Boil 0,0 min	Hop	9	6,3 IBUs
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml]	Yeast	10	-
50,00 g	Mosaic [11,80 %] - Dry Hop 5,0 Days	Hop	11	0,0 IBUs

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,045 SG
Est Final Gravity: 1,010 SG
Estimated Alcohol by Vol: 4,6 %
Bitterness: 39,1 IBUs
Est Color: 16,7 EBC

Measured Original Gravity: 1,045 SG
Measured Final Gravity: 1,010 SG
Actual Alcohol by Vol: 4,6 %
Calories: 417,6 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Medium Body
Sparge Water: 13,98 l
Sparge Temperature: 76,0 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,64
Measured Mash PH: 5,20

Total Grain Weight: 4,11 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 16,02 l of water at 71,4 C	67,0 C	60 min
Mash Out	Add 0,00 l of water at 76,0 C	76,0 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 13,98 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 1°C por minuto.

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 105,88 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Fermenter:

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 105,88 g Corn Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle with 111,33 g
Corn Sugar
Age for: 14,00 days
Storage Temperature: 0,0 C

Notes

Fermentação por aproximadamente 5 dias a 18°C. Densidade final esperada de 1.010. Quando estiver se aproximando do fim ou no sexto dia, subir para 20°C, realizar o dry hopping dosando o lúpulo acima da superfície da cerveja, e deixar por cinco dias. Após, cold crash (redução da temperatura para 0°C) por 48 horas, e estará pronto para ser envasado, se estiver clarificado, podendo ser utilizado solução de clarificação a parte, como gelatina.