IPA Columbus 10L

American IPA (21 A)

Type: All Grain
Batch Size: 10,00 l
Boil Size: 13,00 l
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 11,00 l
Final Bottling Vol: 9,00 l
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 05 Sep 2019
Brewer: Indupropil
Asst Brewer:
Equipment: Indupropil - 13L Pre / 11L Pos / 10L Ferm / 9L Env
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 73,9 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
2,50 kg	Malte Pale Ale (6,9 EBC)	Grain	1	86,9 %
0,25 kg	Carahell/Cara Blond (20,1 EBC)	Grain	2	8,7 %
0,13 kg	Caramunich III (Weyermann) (150,0 EBC)	Grain	3	4,4 %
13,00 g	Zeus [15,00 %] - Boil 30,0 min	Hop	4	38,9 IBUs
12,00 g	Columbus/Tomahawk/Zeus (CTZ) [14,60 %] - Boil 0,0 min	Hop	5	12,5 IBUs
1,0 pkg	Fermentis US-05/Lallemand Nottingham/Levteck TB10 [50,28…	Yeast	6	-
68,00 g	Columbus/Tomahawk/Zeus (CTZ) [14,60 %] - Dry Hop 5,0 Days	Hop	7	0,0 IBUs
17,00 g	Zeus [15,00 %] - Dry Hop 5,0 Days	Hop	8	0,0 IBUs

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,063 SG
Est Final Gravity: 1,013 SG
Estimated Alcohol by Vol: 6,7 %
Bitterness: 51,4 IBUs
Est Color: 20,1 EBC

Measured Original Gravity: 1,063 SG
Measured Final Gravity: 1,013 SG
Actual Alcohol by Vol: 6,6 %
Calories: 596,4 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Light Body
Sparge Water: 5,03 l
Sparge Temperature: 76,0 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,59
Measured Mash PH: 5,20

Total Grain Weight: 2,88 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 10,85 l of water at 70,4 C	66,0 C	75 min
Mash Out	Add 0,00 l of water at 76,0 C	76,0 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 5,03 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: 60,16 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Fermenter:

Storage Temperature: 0,0 C

Volumes of CO2: 2,5
Carbonation Est: Bottle with 60,16 g Corn Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle with 133,70 g Corn Sugar
Age for: 7,00 days

Notes

Fermentação por aproximadamente 7 dias a 18ºC. Densidade final esperada de 1.012. Quando estiver se aproximando do fim ou no sétimo 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.