Double IPA 40L

Double IPA (22 A)

Type: All Grain
Batch Size: 40,00 l
Boil Size: 49,75 l
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 43,75 l
Final Bottling Vol: 38,00 l
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 10 Sep 2019
Brewer: Indupropil
Asst Brewer:
Equipment: Indupropil - 49L Pre / 43L Pos / 40L Ferm / 38L Env
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 73,5 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
8,00 kg	Pilsen (3,3 EBC)	Grain	1	61,1 %
2,00 kg	Malte Pale Ale Agrária (5,9 EBC)	Grain	2	15,3 %
1,80 kg	Flocos de Aveia (2,0 EBC)	Grain	3	13,7 %
0,80 kg	Caraamber (Weyermann) (70,9 EBC)	Grain	4	6,1 %
0,50 kg	Açúcar (2,0 EBC)	Sugar	5	3,8 %
20,00 g	Columbus [14,60 %] - Boil 60,0 min	Hop	6	16,1 IBUs
100,00 g	Simcoe [13,30 %] - Boil 10,0 min	Hop	7	39,4 IBUs
100,00 g	Simcoe [13,30 %] - Steep/Whirlpool 10,0 min	Hop	8	13,0 IBUs
100,00 g	Zeus [15,00 %] - Steep/Whirlpool 10,0 min	Hop	9	14,6 IBUs
4,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml]	Yeast	10	-
200,00 g	Simcoe [13,30 %] - Dry Hop 5,0 Days	Hop	11	0,0 IBUs
100,00 g	Citra [12,40 %] - Dry Hop 5,0 Days	Hop	12	0,0 IBUs
100,00 g	Zeus [14,00 %] - Dry Hop 5,0 Days	Hop	13	0,0 IBUs

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,074 SG
Est Final Gravity: 1,011 SG
Estimated Alcohol by Vol: 8,3 %
Bitterness: 83,0 IBUs
Est Color: 14,3 EBC

Measured Original Gravity: 1,074 SG
Measured Final Gravity: 1,010 SG
Actual Alcohol by Vol: 8,5 %
Calories: 702,7 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Light Body
Sparge Water: 21,39 l
Sparge Temperature: 76,0 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,68
Measured Mash PH: 5,20

Total Grain Weight: 13,10 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 40,98 l of water at 70,0 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 21,39 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: 254,02 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Fermenter:

Volumes of CO2: 2,5
Carbonation Est: Bottle with 254,02 g Corn Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle with 126,52 g Corn Sugar
Age for: 10,00 days
Storage Temperature: 0,0 C

Notes

Atenção ao PH, na mostura por volta de 5.4, na fervura, para lupulagem em 5.2, e na água de lavagem em 5.6. Perfil de água caso possibilidade de manipular no seguinte alvo: 150 ppmCa, 50 ppm Mg, 20 ppm Na, 300 ppmSO4 e 75 ppm Cl.
Fermentação por aproximadamente 7 dias a 18ºC. Densidade final esperada de 1.010. 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.

Created with BeerSmith