

Varistelo IPA

American IPA (14 B)

Type: 100% Grão
Batch Size: 22,50 l
Boil Size: 29,79 l
Boil Time: 65 min
End of Boil Vol: 26,00 l
Final Bottling Vol: 20,00 l
Fermentation: ALE C/ Dry Hoppy
Taste Notes:

Date: 24 Mar 2018
Brewer: Varistelo's Beer
Asst Brewer:
Equipment: BIAB 20 Litros v11
Efficiency: 65,00 %
Est Mash Efficiency: 72,2 %
Taste Rating: 50,0



Ingredientes

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU
6,00 kg	Pilsen Agrária (4,0 EBC)	Grão	1	80,0 %
0,50 kg	Biscuit Malt (45,3 EBC)	Grão	2	6,7 %
0,50 kg	Carared (Weyermann) (47,3 EBC)	Grão	3	6,7 %
0,50 kg	Melanoidin (Weyermann) (59,1 EBC)	Grão	4	6,7 %
30,00 g	Magnum [12,00 %] - Fervura 60,0 min	Lúpulo	5	35,1 IBUs
10,00 g	Cascade [5,50 %] - Fervura 60,0 min	Lúpulo	6	5,4 IBUs
10,00 g	Columbus (Tomahawk) [14,00 %] - Fervura 60,0 min	Lúpulo	7	13,7 IBUs
20,00 g	Cascade [5,50 %] - Fervura 15,0 min	Lúpulo	8	5,3 IBUs
1,00 ltems	Whirlfloc (Ferver 15,0 mins)	Refinamento	9	-
10,00 g	Cascade [5,50 %] - Fervura 10,0 min	Lúpulo	10	1,9 IBUs
15,00 g	Centennial [10,00 %] - Fervura 5,0 min	Lúpulo	11	2,9 IBUs
50,00 g	Citra [12,00 %] - Fervura 0,0 min	Lúpulo	12	0,0 IBUs
1,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml]	Levedura	13	-
20,00 g	Citra [12,00 %] - Dry Hop 4,0 Dias	Lúpulo	14	0,0 IBUs

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,064 SG
Est Final Gravity: 1,014 SG
Estimated Alcohol by Vol: 6,6 %
Bitterness: 64,3 IBUs
Est Color: 20,5 EBC

Measured Original Gravity: 1,064 SG
Measured Final Gravity: 1,014 SG
Actual Alcohol by Vol: 6,6 %
Calories: 607,6 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: BIAB RAMPAS VARISTELO BETA E ALFA
Sparge Water: 0,00 l
Sparge Temperature: 75,0 C
Adjust Temp for Equipment: TRUE

Total Grain Weight: 7,50 kg
Grain Temperature: 25,0 C
Tun Temperature: 25,0 C
Mash PH: 5,20

Passos da Mostura

Nome	Descrição	Temperatura	Tempo
Sacarificação Beta	Adicionar 34,38 l de água e aqueça até 67,0 C por 60 min	67,0 C	60 min
MashOut	Aqueça até 75,0 C por 15 min	75,0 C	10 min

Sparge: Remover grãos, e preparar para fervura do mosto

Mash Notes: Remover Grão, lavar com água que foi diminuída do início da Sacarificação (Geralmente 5 Litros) e preparar para a Fervura

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Garrafa
Pressure/Weight: 117,64 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: ALE C/ Dry Hoppy

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Used: Engarrafar com 117,64 g Corn Sugar
Age for: 10,00 days
Storage Temperature: 25,0 C

Notes

<https://breja.varistelo.com.br>