

# NEW ENGLAND IPA - Browar nad zatoką - 19BLG

- Gravity **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- Style **English IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **3 %**
- Size with trub loss **21.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.5 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **24.1 liter(s)**
- Total mash volume **31 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2.31 kg (33.6%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	2.31 kg (33.6%)	85 %	4
Grain	Simpsons - Maris Otter	1.26 kg (18.3%)	81 %	6
Grain	Płatki owsiane	1 kg (14.5%)	60 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	10 g	15 min	13 %
Aroma (end of boil)	Chinook	20 g	15 min	13 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Dry Hop	Citra	50 g	2 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	50 g	2 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Mosaic	50 g	2 day(s)	10 %
Dry Hop	Simcoe	50 g	2 day(s)	13.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Dry	11 g	Lallemand
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Dry	11 g	Lallemand

## Notes

- NEIPA na sucharach Lallemand Verdant IPA  
19Blg, 40IBU, ~8,3%  
Polecam te sucharki, bardzo dobry rezultat. Mogłem trochę wyżej zacierać bo mocno odfermentowały i jest trochę za wytrawne ale da się to poprawić następnym razem.

Warka 10l, warzone 05.12.2020

Zasyp:

33% Pils

33% Pszeniczny

18% Pale Ale Maris Otter

14% Płatki owsiane

Chmienie:

10g Chinook na 15min gotowania

Po 20g Chinook, Simcoe, Amarillo na 20min w 90°C

Po 50g Amarillo, Citra, Mosaic, Simcoe na cichą na 2 dni. Potem CC 2 dni.

Zacieranie 60min w 67°C

Fermentacja:

2 dni 17°C

2 dni 18°C

1 dzień 19°C

Następnie puszczone luzem

<https://www.facebook.com/browarnadzatoka/posts/153310279907810>

Edit: wylazły mi z wiadra w 17°C, 12l brzeczki w wiaderku z Castoramy. Gęstwą z tego piwa poszła do kolejnego i już były grzeczniejsze. Teraz 3 pasaż fermentuje i też jest ok.

Sep 4, 2021, 11:22 AM