

New England IPA16,2 Blg Homebrewing.pl

- Gravity **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **50**
- SRM **5**
- Style **English IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **17.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.5 liter(s)**
- Total mash volume **26 liter(s)**

Steps

- Temp **70 C**, Time **0 min**
- Temp **65.5 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **19.5 liter(s)** of strike water to **73.1C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **65.5C**
- Keep mash **0 min** at **70C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **10.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Grain	Viking Wheat Malt	1.5 kg (23.1%)	83 %	5
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Ekuanot	10 g	0 min	14 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	50 g	60 min	10 %
Dry Hop	Ekuanot	80 g	3 day(s)	14 %
Dry Hop	Citra	80 g	13 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	50 g	13 day(s)	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	34.5 g	Fermentis

Notes

- Przebieg zacierania
 1. Wsyp płatki do 4l ciepłej wody, powoli podnieść temperaturę do 100 stopni, ciągle mieszając.
 2. Dolej około 13l ciepłej wody i podgrzej całość do temp 70 stopni, a następnie wsyp wszystkie ześrutowane słody ciągle mieszając.
 3. Gdy temp osiągnie 65-66 stopni, utrzymaj ją przez 40 min.
 4. Podgrzej zacier do 72 stopni i utrzymaj ją przez 10 min lub do negatywnego wyniku próby jodowej.
 5. Podgrzej zacier do 76 stopni i przenieś do filtracji. W trakcie filtracji dodaj do brzezki przedniej 10g chmieli Akuanot.
 6. Wysładzaj wodą o temp 76-78 stopni do uzyskania około 27-28l brzezki.

Gotowanie
Sep 24, 2024, 1:37 PM