

New England IPA

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **4.8**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 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 **68 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **19.5 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **18.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Ale Malt	4.5 kg (69.2%)	80 %	7
Grain	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	81 %	6
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	Mosaic	60 g	10 min	10 %
Dry Hop	Azacca	75 g	13 day(s)	14 %
Dry Hop	Citra	80 g	7 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	45 g	7 day(s)	10 %
Dry Hop	Amarillo	20 g	7 day(s)	9.5 %
Dry Hop	Amarillo	45 g	5 day(s)	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Liquid	200 ml	Fermentum Mobile

Notes

- Wsypać płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieść temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolać około 11l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsypać wszystkie ześrutowane słoły ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzać zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 15 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzać zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

Feb 20, 2018, 2:37 PM