

DDH New England IPA v1

- Gravity **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **40**
- SRM **4.6**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.1 liter(s)**
- Total mash volume **13.4 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

Mash step by step

- Heat up **10.1 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Simpsons - Golden Promise	2 kg (58%)	81 %	4
Grain	BESTMALZ - Best Pilsen	0.5 kg (14.5%)	80.5 %	4
Grain	Rice, Flaked	0.25 kg (7.2%)	70 %	2
Grain	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (14.5%)	61 %	5
Adjunct	Pszenica niesłodowana	0.1 kg (2.9%)	75 %	3
Grain	Cara-Pils/Dextrine	0.1 kg (2.9%)	72 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Whirlpool	El Dorado	25 g	15 min	15 %
Wiodący aromat: ananas, mango, nuty żywiczne, gruszka, arbuz, owoce pestkowe.				
Whirlpool	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Wiodący aromat: mandarynka, agrest, gruszka, limonka, brzoskwinia, owoce tropikalne, cytrusy, jagody, zioła, ziemisty, żywiczny, mango, owoce pestkowe, melon, trawa, cedr, kwiaty, przyprawy korzenne.				
Whirlpool	Huell Melon	25 g	20 min	7.5 %

Wiodący aromat: melon, poziomki, morela anyż, herbata owocowa, owoce tropikalne.				
Dry Hop	Palisade	25 g	4 day(s)	7.5 %
Dodane do osobnego fermentora nr 1 - 10l Wiodący aromat: pomarańczowy, marakuia, miód, jogurt, morela, lekko trawiasty i ziołowy				
Dry Hop	Ella (AUS)	25 g	4 day(s)	14.6 %
Dodane do osobnego fermentora nr 1 - 10l Wiodący aromat: pomarańcza bergamota, cytrus, szalwia, lawenda, melisa, anyż				

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Liquid	25 ml	Fermentum Mobile
Z racji, że jest to warka dzielona potrzebne będzie 215 mld komórek na 20l warkę i 2l starter. Jeśli miałyby być to warka 10l to 112 mld komórek i 1l starter. Na 1l starter 100g suchego ekstraktu i 1l wody				

Notes

- Zaleca się gotowanie płatków w osobnym garnku przez około 30 minut a po ostygnięciu dodać do zacieru.
Nov 26, 2019, 11:24 AM
- Przy takiej ilości chmielu na zimno potrzebny jest cold crash żeby odczucie goryczy nie było wyższe
Nov 26, 2019, 7:56 PM
- <https://dev.bjcp.org/beer-styles/21b-specialty-ipa-new-england-ipa/>
Nov 27, 2019, 2:24 PM