

# DDH New England IPA v3

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **4.9**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **13.8 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 **30 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 **30 min** at **72C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **7.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	2 kg (58%)	79 %	6
Grain	Viking Pilsner malt	0.6 kg (17.4%)	82 %	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

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Whirlpool	Chinook	25 g	15 min	13 %
Wiodący aromat: grejpfrut, koper włoski, czarny bez, liczi, czerwone jagody, bazylia, korzenny, żywiczny.				
Whirlpool	Oktawia	25 g	15 min	7.1 %
Wiodący aromat: limonka, zielone jabłko.				
Whirlpool	Cascade PL	25 g	15 min	5.2 %
Wiodący aromat: owoce cytrusowe, truskawki, czarne jagody, liczi, kwiatowy, grejpfrut, korzenny.				
Dry Hop	Sybilla	25 g	7 day(s)	3.5 %
Wiodący aromat: korzenny, ziołowy, kwiatowy, cytryna, żywica sosnowa.				

Dry Hop	Puławski	25 g	5 day(s)	4.3 %
Wiodący aromat: ziemisty, trawiasty, owocowo-kwiatowy, ziołowy.				

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Slant	50 ml	Fermentum Mobile
Świeżej 50 ml 1 tygodniowej 70 ml 2 tygodniowej 90 ml				