

NE/Vermont IPA

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **9**
- SRM **4.4**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **29 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **30.4 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **40.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **25.8 liter(s)**
- Total mash volume **34.4 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Płatki pszeniczne	0.6 kg (7%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.75 kg (8.7%)	85 %	3
Grain	Viking Pale Ale malt	6 kg (69.8%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	1.25 kg (14.5%)	85 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Equinox	7 g	120 min	16.1 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	100 g	0 min	10.4 %
Dry Hop	Equinox	93 g	28 day(s)	16.1 %
Dry Hop	Citra	100 g	10 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	50 g	7 day(s)	7.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	200 ml	Fermentis

Notes

- Receptura na 20l piwa o ekstrakcie 16Blg

Zasyp:

Słód pale ale VIKING MALT 3,5kg
Słód pszeniczny VIKING MALT 1,0kg
Płatki pszeniczne 0,5kg
Płatki owsiane 0,5kg

Chmiele:

Chmiel Amarillo 45g
Chmiel Mosaic 60g
Chmiel Equinox (Equanot) 80g

Chmiel Citra 80g

Drożdże:

Fermentum Mobile FM 55- Zielone wzgórze - koniecznie przygotuj starter

Zacieranie:

Wsyp płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolej około 11l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słydy ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzyj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzyj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

Filtracja:

W trakcie filtracji dodaj do brzezki 5g chmielu Equinox (około 7 granulek). Wystadzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 23l brzezki.

Gotowanie:

Brzeczke gotuj 60 minut. Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 60g chmielu Mosaic. Brzeczke szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzeczke przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj starter drożdżowy lub gęstwę.

Fermentacja:

... i tu zaczyna się zabawa
May 25, 2018, 5:00 AM