

New England IPA I

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- Style **Saison**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **16.5 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **15.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (63.6%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Summit	5 g	60 min	17 %
Whirlpool	Mosaic	60 g	30 min	10 %
Dry Hop	Summit	75 g	1 day(s)	17 %
Dry Hop	Citra	80 g	1 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	45 g	1 day(s)	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew S-33	Ale	Dry	11.5 g	Safbrew

Notes

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 60g chmielu Mosaic. Brzeczke szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. W pierwszym dniu fermentacji burzliwej dodaj 75g chmielu Equinox. Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Do młodego piwa dodaj 80g chmielu Citra i 45g chmielu Amarillo. Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji. Butelkujemy z użyciem około 140-150g glukozy.
Sep 28, 2019, 4:04 PM