

New England PWZ

- Gravity **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **21**
- SRM **2.6**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **25 min**
- Temp **72 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **12 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **25 min** at **64C**
- Keep mash **5 min** at **72C**
- Sparge using **21 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (75%)	80 %	5
Grain	Łuksa ryżowa	1 kg (25%)	--- %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	15 g	60 min	12.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
hazy dazy	Ale	Liquid	800 ml	---

Notes

- Modyfikacja wody:

pH wody 5,30

• dodano 1 kg łuski ryżowej co spowodowała obniżenie wydajności
zasyp
5 kg pale ale
1 kg łuski ryżowej

otrzymano 33 litry 7 BLG -_-

Chmiele:

dodanie pierwszej porcji chmieli (citra amarillo, mosaic - po 40 gramów) podczas fermentacji burzliwej.
Mar 22, 2020, 3:08 PM