

# RUAPEHU New Zeland IPA

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **120**
- SRM **13.6**
- Style **English IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **26 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **30.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **35.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.5 liter(s)**
- Total mash volume **30 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Maris Otter Crisp	2.5 kg (33.3%)	83 %	6
Grain	Crystal Dark	0.5 kg (6.7%)	74 %	250
Grain	Briess - Carabrown Malt	0.5 kg (6.7%)	79 %	55
Grain	Pale Crystal	0.5 kg (6.7%)	72.8 %	90
Grain	Pale Ale Strzegom	3.5 kg (46.7%)	79 %	6.5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Pacific Jade	75 g	60 min	13 %
Boil	Nelson Sauvignon	30 g	30 min	11 %
Aroma (end of boil)	Nelson Sauvignon	30 g	15 min	11 %
Aroma (end of boil)	WAI-ITI	75 g	15 min	4.1 %
Dry Hop	Nelson Sauvignon	65 g	14 day(s)	11 %
Dry Hop	WAI-ITI	75 g	14 day(s)	4.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Dry	10 g	Mangrove Jack's

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Trawa cytrynowa	20 g	Secondary	14 day(s)
Fining	Irish Moss	5 g	Boil	15 min

## Notes

- Fermentacja cicha 2 tygodniowa. Dolny zakres glukozy. Czas dojrzewania- min. 4 miesiące. Wyszło 29 litrów

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

brzeczki przed fermentacją burzliwą i 15,5 BLg początkowe. Aktualizacja- trochę przesadziłem z nachmieleniem. Wszelkie cytrusy zostały przykryte goryczką i nutami chmielowymi. Receptura do skorygowania.

*May 31, 2016, 6:26 PM*