

## 52. New England IPA Blend

---

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.5**
- 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 **10.2 liter(s)**
- Total mash volume **13.6 liter(s)**

### Steps

- Temp **62 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

### Mash step by step

- Heat up **10.2 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **62C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.8 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                | Amount         | Yield | EBC |
|-------|---------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (73.5%) | 80 %  | 4   |
| Grain | Strzegom Pszeniczny | 0.7 kg (20.6%) | 81 %  | 6   |
| Grain | Płatki owsiane      | 0.2 kg (5.9%)  | 85 %  | 3   |

### Hops

| Use for | Name   | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|--------|--------|--------|------------|
| Boil    | Simcoe | 10 g   | 15 min | 13.2 %     |
| Boil    | Citra  | 20 g   | 5 min  | 12 %       |
| Boil    | Citra  | 30 g   | 2 min  | 12 %       |
| Boil    | Denali | 20 g   | 2 min  | 14 %       |

### Yeasts

| Name      | Type | Form  | Amount | Laboratory       |
|-----------|------|-------|--------|------------------|
| FM10/FM11 | Ale  | Slant | 60 ml  | fermentum mobile |

### Notes

- 13litrów - 13,5blg  
Trochę zbyt przesadzone wysładzanie.  
Kilka granulek simcoe dodane na początek gotowania.

05.01

Wieczorem schłodziło się do 18°C. Dodane drożdże i dalsze chłodzenie.

2 pełne łyżki stołowe bardzo gęstej gęstwy drożdży po porterze (FM10) i około 3-3,5 łyżki luźnej/bardzo luźnej gęstwy po NE nr 49. Łącznie około 30ml i 45ml.

06.01

Temperatura zeszła trochę zbyt mocno ok 12-14°C. Rozpoczęcie stopniowego jej podwyższania.

31.01 - odfermentowanie 6 brix, przelane na chłodzenie.

01.02 - 48h chmielenia na zimno.

1.02 - 19g Denali, 19g Citra, 19g Simcoe

*Jan 5, 2018, 4:54 PM*