

55. New England IPA - Conan 1

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.4**
- 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 **10.1 liter(s)**
- Total mash volume **13.4 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **5 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **10.1 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **5 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **7.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1.85 kg (55.2%)	81 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (14.9%)	80 %	5
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (14.9%)	81 %	6
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (14.9%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Eureka!	10 g	10 min	18 %
Boil	Eureka!	20 g	5 min	18 %
Whirlpool	Eureka!	30 g	1 min	18 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
The Yeast Bay - Vermont Ale	Ale	Liquid	1000 ml	The yeast bay

Notes

- Początkowo wysładzane do 12,5 blg. Wyszło 7 litrów ale 17brix. Duże odparowanie.

Dolane 1,5l resztek z nad chmielin przygotowanych.
Drożdże dodane do 18 stopni, schłodzone do 16

17.02 - piwo pracuje, temperatura wzrosła do 17-18, obniżona wieczorem do 16-15. Na noc zostało z jedną butelką lodu.

18.02 - Piwo z rana ładnie bulka, wieczorem dziwna przerwa w bulkaniu przy 16-18C. Wyjęte butelki z wodą w celu podniesienia temperatury do 20-22.

26.02 - Piwo od 3-4 dni stało w temperaturze 16-14 stopni, przelane dzisiaj na cichą i dodane 40g chmielu Eureka. Odfermentowało do 9 brix. W smaku świetne, goryczka łagodna, soczkowate, profil zdominowany przez mandarynki jakie dała eureka. Stosunkowo klarowne, 16-17blg totalnie nie zauważalne.

01.03 - Zabutelkowanie 3,5g cukru na litr. Wyszło równo 4 litry, 8 butelek. 9 Brix.

Reszta zostawiona z chmielem, dodana skórka z 4 obranych na szybko limonek i sok, wszystko zagotowane i wlane.

Feb 16, 2018, 4:34 PM