

NEW ENGLAND DDH DIPA 3.0

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **52**
- SRM **5.7**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **33 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **35.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **8 %/h**
- Boil size **41.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **50 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **62 liter(s)**
- Total mash volume **77.5 liter(s)**

Steps

- Temp **61 C**, Time **10 min**
- Temp **69 C**, Time **50 min**
- Temp **78 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **62 liter(s)** of strike water to **66.1C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **61C**
- Keep mash **50 min** at **69C**
- Keep mash **15 min** at **78C**
- Sparge using **-4.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **41.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	11 kg (71%)	81 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg (12.9%)	80 %	5
Grain	Strzegom Pszeniczny	1 kg (6.5%)	81 %	6
Grain	Płatki owsiane	1 kg (6.5%)	85 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (3.2%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	60 g	45 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	12 %
Dry Hop	Citra	100 g	5 day(s)	15 %
Dry Hop	Citra	150 g	5 day(s)	12 %

Notes

- Pierwsze chmielenie dzień po zaczęciu fermentacji, wyciągnąć chmielę po 4/5 dniach, przelać na cicha włożyć drugą partię chmielu na kolejne 4/5 dni wyciągnąć reszta standard, z tym hopzoilem to można wsumie tak samo spróbować.
Dec 11, 2020, 9:54 PM