

# New England IPA16,2 Blg Homebrewing.pl

---

- Gravity **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **50**
- SRM **5**
- Style **English IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **17.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.5 liter(s)**
- Total mash volume **26 liter(s)**

## Steps

- Temp **70 C**, Time **0 min**
- Temp **65.5 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

## Mash step by step

- Heat up **19.5 liter(s)** of strike water to **73.1C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **65.5C**
- Keep mash **0 min** at **70C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **10.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Grain	Viking Wheat Malt	1.5 kg (23.1%)	83 %	5
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Ekuanot	10 g	0 min	14 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	50 g	60 min	10 %
Dry Hop	Ekuanot	80 g	3 day(s)	14 %
Dry Hop	Citra	80 g	13 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	50 g	13 day(s)	9.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	34.5 g	Fermentis

## Notes

- Przebieg zacierania
  1. Wsyp płatki do 4l ciepłej wody, powoli podnieść temperaturę do 100 stopni, ciągle mieszając.
  2. Dolej około 13l ciepłej wody i podgrzej całość do temp 70 stopni, a następnie wsyp wszystkie ześrutowane słady ciągle mieszając.
  3. Gdy temp osiągnie 65-66 stopni, utrzyj ją przez 40 min.
  4. Podgrzej zacier do 72 stopni i utrzyj ją przez 10 min lub do negatywnego wyniku próby jodowej.
  5. Podgrzej zacier do 76 stopni i przenieś do filtracji. W trakcie filtracji dodaj do brzeczki przedniej 10g chmielu Ekuanot.
  6. Wysładzaj wodą o temp 76-78 stopni do uzyskania około 27-28l brzeczki.

### Gotowanie

Czas gotowania: 60 minut. Gotuj bez przykrycia.

Chmiel Mosaic dodajemy dopiero w 60 minucie gotowania i od razu wyłączamy podgrzewanie. Schładzamy brzeczkę do temperatury 16-18 st. C. Od tej chwili trzeba zachować MASKYMALNĄ HIGIENĘ i przy kontakcie z brzeczka i młodym piwem używać tylko zdezynfekowanego sprzętu. Schłodzoną brzeczkę przelać do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz (ja używałem blendera z końcówką do ubijania machając nim i burząc brzeczkę).

### Fermentacja

Drożdże suche uwodnij przez 20 minut w 0,2l przegotowanej wody o temperaturze około 24 st. C i dodaj je do schłodzonej brzeczki (uwadniaj w odkażonym kubku/pojemniku, nasyp drożdże na wierzch i nie mieszaj, zakryj odkażonym sreberkiem, po 20 minutach dodaj do piwa. A najlepiej dodać drożdże po prostu bezpośrednio do brzeczki po jej napowietrzeniu bez zabawy w uwadnianie jeśli wiemy, że są świeże, bo uwadnia się po to żeby zobaczyć, czy zaczną pracować). Jeśli używasz drożdży płynnych starter wlej do fermentora. Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 17-20 st. C. W trzecim dniu fermentacji burzliwej dodaj 80g chmielu Eukanot. Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się np. mierząc zawartość ekstraktu przez trzy kolejne dni, jeśli nie spada piwo możesz przelać na cichą fermentację. Jeśli masz taką możliwość, cichą fermentację przeprowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą przez około 7 dni(przelewanie na cichą fermentację chyba nie ma sensu, można tylko zakazić piwo, a dużo osób w "nowej szkole" tego nie robi, tak jak uwadniania drożdży). Dwa dni przed planowanym rozlewem dodaj do młodego piwa chmiel Citra i Amarillo. Przed rozlewem dokładnie przefiltruj piwo, aby pozbyć się drobin chmielu.

### Refermentacja i leżakowanie

Rozpuść 7g cukru lub glukozy na każdy litr piwa (czyli 140k jeśli uzyskałeś 20l piwa) w 200 ml wody, gotuj uzyskany syrop przez około 10 minut, ostudź. Syrop wlej do fermentora z kranikiem i przelej do niego piwo po cichej fermentacji, zadbaj o równomierne wymieszanie syropu z piwem. Piwo niezwłocznie butelkuj. Zalecane jest około 2-3 tygodnie leżakowania w butelkach.

Sep 24, 2024, 1:37 PM