

# Nz ipa

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **5.2**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **55 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **66 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **78.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.7 liter(s) / kg**
- Mash size **83.7 liter(s)**
- Total mash volume **101.5 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Briess - Pale Ale Malt	15 kg (84.3%)	80 %	7
Grain	Płatki owsiane	1 kg (5.6%)	60 %	3
Grain	Pszeniczny	1.8 kg (10.1%)	85 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Eclipse	45 g	60 min	17.7 %
Boil	Eclipse	45 g	5 min	17.7 %
Aroma (end of boil)	Eclipse	35 g	1 min	17.7 %
Whirlpool	Nectaron	25 g	0 min	9.9 %
Dry Hop	Nectaron	25 g	3 day(s)	9.9 %
Dry Hop	Nectaron	25 g	1 day(s)	9.9 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Us05	Ale	Dry	23 g	---

## Notes

- Zacieranie w 66,5 st C, rzadki zacier, 4,8l/kg  
Podgrzewanie z 64,5 po 30 minutach z mieszaniem - około 5 minut  
Przed gotowaniem zaskakujące 15 blg  
Ostatnia partia chmielu wrzucona do jakichś 60 st, więc to nie hopstand, ani Whirlpool, takie nie wiadomo co  
Dolane 6 litrow wody do 13,5 blg  
Chłodzenie do 19 st ok 45 min  
Wyszło jakieś 45 litrów. Bardzo dużo strat i dużo osadu, trzeba coś wymyślić  
*Jun 19, 2023, 3:15 PM*