

# New England IPA

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **4.8**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 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 **68 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **19.5 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **18.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name              | Amount         | Yield | EBC |
|-------|-------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Pale Ale Malt     | 4.5 kg (69.2%) | 80 %  | 7   |
| Grain | Pszeniczny        | 1 kg (15.4%)   | 81 %  | 6   |
| Grain | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.7%)  | 85 %  | 3   |
| Grain | Płatki owsiane    | 0.5 kg (7.7%)  | 85 %  | 3   |

## Hops

| Use for             | Name     | Amount | Time      | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|-----------|------------|
| Aroma (end of boil) | Mosaic   | 60 g   | 10 min    | 10 %       |
| Dry Hop             | Azacca   | 75 g   | 13 day(s) | 14 %       |
| Dry Hop             | Citra    | 80 g   | 7 day(s)  | 12 %       |
| Dry Hop             | Mosaic   | 45 g   | 7 day(s)  | 10 %       |
| Dry Hop             | Amarillo | 20 g   | 7 day(s)  | 9.5 %      |
| Dry Hop             | Amarillo | 45 g   | 5 day(s)  | 9.5 %      |

## Yeasts

| Name                 | Type | Form   | Amount | Laboratory       |
|----------------------|------|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale  | Liquid | 200 ml | Fermentum Mobile |

## Notes

- Wsypać płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieść temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolać około 11l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsypać wszystkie ześrutowane słoły ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzać zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 15 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzać zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

*Feb 20, 2018, 2:37 PM*