

# New England IPA 16 BLG z Homebrewing

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.9 liter(s) / kg**
- Mash size **8 liter(s)**
- Total mash volume **10.7 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

## Mash step by step

- Heat up **8 liter(s)** of strike water to **76.3C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **7.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (63.6%)	80 %	5
Grain	Viking Wheat Malt	0.5 kg (18.2%)	83 %	5
Grain	Płatki owsiane	0.25 kg (9.1%)	85 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.25 kg (9.1%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Equinox	3 g	0 min	12.8 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	30 g	0 min	10.4 %
Dry Hop	Equinox	37 g	9 day(s)	12.8 %
Dry Hop	Citra	40 g	5 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	22 g	3 day(s)	7.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Notes

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- **ZACIERANIE:**
    - Do 2l ciepłej wody wsyp płatki pszeniczne i owsiane. Podgrzewaj aż do wrzenia ciągle mieszając. Wyłącz palnik i poczekaj 10 minut.
    - Dolej 6l wody i podgrzej do temperatury wsypania słodów.
  - FILTRACJA:**
    - w trakcie filtracji dodaj do brzeczki 3g chmielu equinox (3-4 granulki)
  - PO WARZENIU:**
    - Schłodzić brzeczkę do 16-18 stopni.
  - BURZLIWA:**
    - fermentować w temp 18-20 stopni
    - pierwszego dnia burzliwej dodać Equinox
    - fermentować 7-9 dni i sprawdzić czy BLG nie spada
  - CICHA (5 dni):**
    - przy przelaniu na cichą wrzucić Citrę
    - po 2 dniach dodać Amarillo
    - temperatura kilka stopni niższa niż na burzliwej
  - BUTELKOWANIE:**
    - 70g cukru na 10l piwa rozpuszczone w 100ml wody
    - zalecane leżakowanie 4 tygodnie
- Nov 22, 2018, 6:11 PM*