

NEW ENGLAND IPA - Browar nad zatoką - 19BLG

- Gravity **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- Style **English IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **3 %**
- Size with trub loss **21.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **24.1 liter(s)**
- Total mash volume **31 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------------------|-----------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński | 2.31 kg (33.6%) | 81 % | 4 |
| Grain | Pszeniczny | 2.31 kg (33.6%) | 85 % | 4 |
| Grain | Simpsons - Maris Otter | 1.26 kg (18.3%) | 81 % | 6 |
| Grain | Płatki owsiane | 1 kg (14.5%) | 60 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|----------|------------|
| Boil | Chinook | 10 g | 15 min | 13 % |
| Aroma (end of boil) | Chinook | 20 g | 15 min | 13 % |
| Aroma (end of boil) | Simcoe | 20 g | 15 min | 13.2 % |
| Aroma (end of boil) | Amarillo | 20 g | 15 min | 9.5 % |
| Dry Hop | Citra | 50 g | 2 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | Amarillo | 50 g | 2 day(s) | 9.5 % |
| Dry Hop | Mosaic | 50 g | 2 day(s) | 10 % |
| Dry Hop | Simcoe | 50 g | 2 day(s) | 13.2 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------------------|------|------|--------|------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Dry | 11 g | Lallemand |
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Dry | 11 g | Lallemand |

Notes

- NEIPA na sucharach Lallemand Verdant IPA
19Blg, 40IBU, ~8,3%
Polecam te sucharki, bardzo dobry rezultat. Mogłem trochę wyżej zacierać bo mocno odfermentowały i jest trochę za wytrawne ale da się to poprawić następnym razem.

Warka 10l, warzone 05.12.2020

Zasyp:

33% Pils

33% Pszeniczny

18% Pale Ale Maris Otter

14% Płatki owsiane

Chmienie:

10g Chinook na 15min gotowania

Po 20g Chinook, Simcoe, Amarillo na 20min w 90°C

Po 50g Amarillo, Citra, Mosaic, Simcoe na cichą na 2 dni. Potem CC 2 dni.

Zacieranie 60min w 67°C

Fermentacja:

2 dni 17°C

2 dni 18°C

1 dzień 19°C

Następnie puszczone luzem

<https://www.facebook.com/browarnadzatoka/posts/153310279907810>

Edit: wylazły mi z wiadra w 17°C, 12l brzeczki w wiaderku z Castoramy. Gęstwą z tego piwa poszła do kolejnego i już były grzeczniejsze. Teraz 3 pasaż fermentuje i też jest ok.

Sep 4, 2021, 11:22 AM