

NovoIPA

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **46**
- SRM **7.5**
- Style **English IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **30.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.1 liter(s)**
- Total mash volume **23.1 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **16.1 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **21.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Grain	Biscuit Malt	1 kg (14.3%)	79 %	45
Grain	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	16

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Boil	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Aroma (end of boil)	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Aroma (end of boil)	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %

Yeasts

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

Notes

- Receptura na warke 20 litrową IPA - 15 blg
Zasyp:

Słód Pale – 4,8 kg (80%)
Słód Monachijski 0,6 kg (10%)
Słód Biscuit – 0,3 kg (5%)
Caramunich II – 0,3 kg (5%)
Drożdże:

Fermentis S-04
Chmiel:

Admiral (14% AA)
15 g – 60 minut
15 g – 0 minut
20 g – na zimno
East Kent Goldings (5% AA)
15 g – 60 minut
15 g – 0 minut
20 g – na zimno
Receptura:

Słody wsypujemy do 15 litrów wody o temperaturze 68°C. Po dodaniu zasypu temperaturę wody stabilizujemy na 66°C i wykonujemy pierwszą przerwę, która będzie trwała 40 minut. Następnie podgrzewamy zacier do drugiej przerwy w 72°C i odczekujemy 10 minut. W tym czasie przygotowujemy kadełko filtracyjną. Możemy zalać ją gorącą wodą w celu jej rozgrzania. Po kilkunastu minutach wylewamy wodę. Wykonujemy próbę jodową, żeby sprawdzić czy cała skrobia w zacierze uległa przetworzeniu. Jeżeli próba jest negatywna, podgrzewamy zacier do 78°C, a następnie przenosimy go do kadzi filtracyjnej. Odczekujemy około 20 minut, żeby ułożyło się złożo filtracyjne i rozpoczynamy filtrację. Pierwsze 2 litry filtratu zawracamy, a kolejny filtrat już odbieramy do osobnego naczynia. Filtrujemy do osiągnięcia około 25 litrów brzeczki w kadzi warzelnej. Brzeczke gotujemy 60 minut, tuż po rozpoczęciu gotowania dodajemy pierwszą porcję chmielu na goryczkę (Admiral – 15g, East Kent Goldings – 15g). Po upływie 60 minut wyłączamy grzanie i dodajemy drugą część chmielu na aromat (Admiral – 15g, East Kent Goldings – 15g). Następnie wprowadzamy gotowaną brzeczke w ruch wirowy (whirlpool) w celu odseparowania osadów gorących. Brzeczke schładzamy do temperatury około 17°C i porządnie ją napowietrzamy. Zadajemy drożdże i przeprowadzamy fermentację w temperaturze nie wyższej niż 20°C (temperatura fermentującej brzeczki, nie otoczenia!). Gdy oznaki burzliwej fermentacji ustaną i ekstrakt końcowy zatrzyma się i będzie nie zmienny przez 2-3 dni, możemy schłodzić piwo do niższej temperatury, nawet poniżej 10°C. Dodajemy trzecią część chmielu na zimno (Admiral – 20g, East Kent Goldings – 20g). Po 2-4 dniach od chmielenia na zimno piwo rozlewamy do butelek. Celujemy w niskie lub średnie nagazowanie 1,5-2,2 vol CO₂. Butelki umieszczamy w temperaturze pokojowej, żeby przebieg refermentacji był prawidłowy. Próbujemy po około dwóch tygodniach od butelkowania. Pamiętajmy, że IPA im świeższa, tym lepsza. Smacznego!

Feb 14, 2024, 12:32 PM