

Vermont/New England IPA

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **6**
- SRM **4.2**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **24 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **16.5 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **17.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.6 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (63.6%) | 80 % | 6 |
| Grain | Viking Wheat Malt | 1 kg (18.2%) | 83 % | 5 |
| Grain | Oats, Flaked | 0.5 kg (9.1%) | 80 % | 2 |
| Grain | Wheat, Flaked | 0.5 kg (9.1%) | 77 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|-----------|------------|
| Boil | Equinox | 5 g | 60 min | 13.1 % |
| Aroma (end of boil) | Mosaic | 60 g | 0 min | 10 % |
| Dry Hop | Equinox | 75 g | 12 day(s) | 13.1 % |
| Dry Hop | Citra | 80 g | 5 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | Amarillo | 45 g | 3 day(s) | 9.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|----------------------|------|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Liquid | 30 ml | Fermentum Mobile |

Notes

- Zacieranie:

Wsyp płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolej około 11l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słady ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

Filtracja:

W trakcie filtracji dodaj do brzezki 5g chmielu Equinox (około 7 granulek). Wyladuj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 23l brzezki.

Gotowanie:

Brzezkę gotuj 60 minut. Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 60g chmielu Mosaic. Brzezkę szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzezkę przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj starter drożdżowy lub gęstwę.

Fermentacja:

Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. W pierwszym dniu fermentacji burzliwej dodaj 75g chmielu Equinox. Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Do młodego piwa dodaj 80g chmielu Citra, a po 2 dniach dodaj 45g chmielu Amarillo. Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji.

Rozlew:

Butelkujemy z użyciem około 140-150g glukozy.

Jan 4, 2019, 12:48 PM