

New England IPA16,2 Blg Homebrewing.pl

- Gravity **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **50**
- SRM **5**
- Style **English IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **17.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.8 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 **70 C**, Time **0 min**
- Temp **65.5 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **19.5 liter(s)** of strike water to **73.1C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **65.5C**
- Keep mash **0 min** at **70C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **10.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.8 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 4 kg (61.5%) | 80 % | 5 |
| Grain | Viking Wheat Malt | 1.5 kg (23.1%) | 83 % | 5 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.7%) | 60 % | 3 |
| Grain | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.7%) | 60 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|-----------|------------|
| First Wort | Ekuanot | 10 g | 0 min | 14 % |
| Aroma (end of boil) | Mosaic | 50 g | 60 min | 10 % |
| Dry Hop | Ekuanot | 80 g | 3 day(s) | 14 % |
| Dry Hop | Citra | 80 g | 13 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | Amarillo | 50 g | 13 day(s) | 9.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 34.5 g | Fermentis |

Notes

- Przebieg zacierania
 1. Wsyp płatki do 4l ciepłej wody, powoli podnieść temperaturę do 100 stopni, ciągle mieszając.
 2. Dolej około 13l ciepłej wody i podgrzej całość do temp 70 stopni, a następnie wsyp wszystkie ześrutowane słody ciągle mieszając.
 3. Gdy temp osiągnie 65-66 stopni, utrzyjaj ją przez 40 min.
 4. Podgrzej zacier do 72 stopni i utrzyjaj ją przez 10 min lub do negatywnego wyniku próby jodowej.
 5. Podgrzej zacier do 76 stopni i przenieś do filtracji. W trakcie filtracji dodaj do brzezki przedniej 10g chmieli Akuanot.
 6. Wysładzaj wodą o temp 76-78 stopni do uzyskania około 27-28l brzezki.

Gotowanie
Sep 24, 2024, 1:37 PM