

## new zealand ipa

---

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **56**
- SRM **4.8**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.1 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **24.8 liter(s)**
- Total mash volume **31 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **75 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **24.8 liter(s)** of strike water to **72.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **75C**
- Sparge using **6.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.1 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	3 kg (46.9%)	79 %	6
Grain	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (39.1%)	80 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Grain	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.7%)	78 %	4
Sugar	Corn Sugar (Dextrose)	0.2 kg (3.1%)	100 %	0

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	25 g	20 min	13 %
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	20 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Dry Hop	Nelson Sauvín	50 g	3 day(s)	11 %
Dry Hop	Citra	50 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Galaxy	50 g	3 day(s)	15 %

### Notes

- Modyfikacje wody na 30 l:

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

Gypsum: ~0.2 tsp  
Epsom Salt: ~0.4 tsp  
Canning/Other Salt: ~0.6 tsp  
Calcium Chloride (dihydrate): ~0.9 tsp

Słody podstawowe - Malteurop  
Profil:

Ca+2 - 121.2  
Mg+2 - 14.6  
Na+ - 62.5  
Cl- - 167.7  
SO4-2 - 77.6

Gotowanie 65 minut

Whirlpool 35 minut od 76-67C

Fermentacja 2 tygodnie, przelane na cichą i dodane po 50 gram chmieli. Cicha 48h w 18 stopniach i 24 godziny coldcrush w 4z

.

Wyszło super, mętne i pełne. Następnym razem dodam dodatkowo płatki pszeniczne. Chmielenie git.

Przy zacieraniu temperatura skoczyła do 70 stopni na 5-7 minut, dolałem nieco wody, potem utrzymywała się w granicach 66.5-67

Końcowa gęstość 2.5 blg

Kwgowane i gazowane na szybko, mega git

Gęstość 15 przed fermentacja

Fermentowane gęstwa US-05 od Waloszczyka po stoicie 14 blg, tygodniowa  
*Feb 1, 2020, 6:42 PM*