

VERMONT IPA

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **6**
- SRM **5.2**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **13.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.7 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pale Ale | 5 kg (71.4%) | 79 % | 6 |
| Grain | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (14.3%) | 80 % | 6 |
| Grain | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 3 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|----------|------------|
| First Wort | Equinox | 5 g | 60 min | 13.1 % |
| Aroma (end of boil) | Mosaic | 50 g | 0 min | 10 % |
| Dry Hop | Equinox | 75 g | 7 day(s) | 13.1 % |
| Dry Hop | Citra | 80 g | 5 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | Amarillo | 50 g | 3 day(s) | 9.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|----------------------|------|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Liquid | 50 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 słydy ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzyj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzyj 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). Wsładzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 23l brzezki.

Gotowanie:

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

Fermentacja:

... i tu zaczyna się zabawa

Oct 8, 2018, 11:09 PM