

## 52. New England IPA Blend

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.5**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **13.8 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.2 liter(s)**
- Total mash volume **13.6 liter(s)**

### Steps

- Temp **62 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

### Mash step by step

- Heat up **10.2 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **62C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.8 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzniejszy	2.5 kg (73.5%)	80 %	4
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (20.6%)	81 %	6
Grain	Płatki owsiane	0.2 kg (5.9%)	85 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Boil	Citra	20 g	5 min	12 %
Boil	Citra	30 g	2 min	12 %
Boil	Denali	20 g	2 min	14 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM10/FM11	Ale	Slant	60 ml	fermentum mobile

### Notes

- 13litrów - 13,5blg  
Trochę zbyt przesadzone wysładzanie.  
Kilka granulek simcoe dodane na początek gotowania.

05.01

Wieczorem schłodziło się do 18°C. Dodane drożdże i dalsze chłodzenie.  
2 pełne łyżki stołowe bardzo gęstej gęstwy drożdży po porterze (FM10) i około 3-3,5 łyżki luźnej/bardzo luźnej gęstwy po NE nr 49. Łącznie około 30ml i 45ml.

06.01

Temperatura zeszła trochę zbyt mocno ok 12-14°C. Rozpoczęcie stopniowego jej podwyższania.

31.01 - odfermentowanie 6 brix, przelane na chłodzenie.

01.02 - 48h chmielenia na zimno.

1.02 - 19g Denali, 19g Citra, 19g Simcoe

*Jan 5, 2018, 4:54 PM*