

#59 New England IPA (Vermont)

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **48 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **50.4 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **58 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **5 liter(s) / kg**
- Mash size **66 liter(s)**
- Total mash volume **79.2 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	10 kg (73%)	80 %	5
Grain	Płatki pszenne	1 kg (7.3%)	60 %	3
Grain	Płatki jęczmienne	1.2 kg (8.8%)	80 %	16
Grain	Płatki owsiane	1 kg (7.3%)	60 %	3
Sugar	Cukier trzcinowy	0.5 kg (3.6%)	100 %	0

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	50 g	0 min	12 %
Boil	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Boil	Zula	50 g	0 min	8.3 %
Dry Hop	Mosaic	50 g	3 day(s)	10 %
Dry Hop	Citra	50 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Zula	50 g	3 day(s)	8.3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Dry	22 g	Lallemand

Notes

- Założenia stylu:
OG: 1.049 - 1.067
FG: 1.010 - 1.014
ABV: 6-9%
SRM: 3-6
IBU: 40-60

więcej informacji w linku:

<https://kpd.pspd.org.pl/new-england-ipa-hazy-ipa/>

Słody bez karmelowych.
Śrutować drobniej niż zwykle.
Płatki pszenne, jęczmienne, owsiane.

Woda z dużą ilością chlorków (podkreśla słodkość).

Drożdże estrowe, słabo flokujące.

Chmiele tropikalne owoce. Chmiele głównie na aromat. Zastosować DDH.

Zalecana bardzo wysoka mętność.

Nov 22, 2021, 3:55 PM

- 13kg słoju 50L wody
OG przed gotowanie 1.066 (drobniej ześrutowane słody dają rade).
Do wystadzania 5L
FG po korekcji 1.016
Nov 26, 2021, 9:51 PM
- ABV 7%
Dec 12, 2021, 4:18 PM