

# DDH Hazy New England IPA

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **7**
- SRM **5.2**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **42 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **46.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **55.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **40.5 liter(s)**
- Total mash volume **54 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	8 kg (59.3%)	85 %	7
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	3.5 kg (25.9%)	80 %	5
Grain	Płatki pszeniczne	1 kg (7.4%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	1 kg (7.4%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Equinox	11 g	60 min	13.1 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	126 g	0 min	10 %
Dry Hop	Equinox	157 g	14 day(s)	13.1 %
Dry Hop	Citra	168 g	5 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	94 g	3 day(s)	9.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP066 - London Fog	Ale	Slant	280 ml	WhiteLabs

## Notes

- Fermentacja burzliwa w temperaturze około 18-20°C.  
W pierwszym dniu fermentacji burzliwej 75g chmielu Equinox.  
Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą.  
Do młodego piwa dodaj 80g chmielu Citra, a po 2 dniach dodaj 45g chmielu Amarillo.  
Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji.  
Nagazowanie 2.5vol.  
*Nov 13, 2020, 10:26 PM*