

## New England coś tam IPA około 14 Blg

- Gravity **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **91**
- SRM **5.3**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **30 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **33 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **39.6 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **30.6 liter(s)**
- Total mash volume **40.8 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	6 kg (58.8%)	--- %	3
Grain	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (24.5%)	--- %	3
Grain	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2%)	75 %	150
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.9%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (4.9%)	85 %	3
Grain	Płatki żytnie	0.5 kg (4.9%)	--- %	---

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	30 g	60 min	12 %
Boil	lunga	20 g	60 min	11 %
Boil	Marynka	50 g	60 min	10.5 %
Boil	Mosaic	20 g	15 min	12 %
Boil	Eureka!	20 g	15 min	18 %
Boil	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Boil	Eureka!	20 g	5 min	18 %
Boil	Mosaic	25 g	1 min	12 %
Boil	Eureka!	25 g	1 min	18 %
Dry Hop	Mosaic	35 g	7 day(s)	12 %
Dry Hop	Eureka!	35 g	7 day(s)	18 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Slant	100 ml	Safale
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Notes

- Robię 30 litrów brzezki 16 Blg rozlewam na dwa wiaderka i do każdego wiaderka dolewam po 5 litrów wody. Uzyskuję dwa wiaderka po 20 litrów brzezki 14 Blg. Do jednego idą S-04 do drugiego US-05.  
*Jan 30, 2020, 7:03 PM*