

New England IPA I

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- Style **Saison**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **16.5 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **15.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (63.6%) | 80 % | 5 |
| Grain | Pszeniczny | 1 kg (18.2%) | 85 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.1%) | 85 % | 3 |
| Grain | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (9.1%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|------------|----------|--------|----------|------------|
| First Wort | Summit | 5 g | 60 min | 17 % |
| Whirlpool | Mosaic | 60 g | 30 min | 10 % |
| Dry Hop | Summit | 75 g | 1 day(s) | 17 % |
| Dry Hop | Citra | 80 g | 1 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | Amarillo | 45 g | 1 day(s) | 9.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Dry | 11.5 g | Safbrew |

Notes

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 60g chmielu Mosaic. Brzeczke szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. W pierwszym dniu fermentacji burzliwej dodaj 75g chmielu Equinox. Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Do młodego piwa dodaj 80g chmielu Citra i 45g chmielu Amarillo. Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji. Butelkujemy z użyciem około 140-150g glukozy.
Sep 28, 2019, 4:04 PM