Ne England IPA

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- SRM **4.4**
- Style **English IPA**

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 **66 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 **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **66C**
- 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 %	6
Grain	Pszeniczny	1 kg *(18.2%)*	85 %	4
Grain	Płatki orkiszowe	0.5 kg *(9.1%)*	80 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg *(9.1%)*	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Mash	Equinox	5 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	60 g	10 min	12.3 %
Dry Hop	Equinox	75 g	9 day(s)	13.1 %
Dry Hop	Citra	80 g	5 day(s)	12.9 %
Dry Hop	Amarillo	45 g	3 day(s)	8.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Danstar - New England	Ale	Dry	11 g	Danstar

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

Notes

- Zacieranie:

  Wsyp płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolej około 11l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słody ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

  Filtracja:

  W trakcie filtracji dodaj do brzeczki 5g chmielu Equinox (około 7 granulek). Wysładzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 23l brzeczki.

  Gotowanie:

  Brzeczkę gotuj 60 minut. Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 60g chmielu Mosaic. Brzeczkę szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzeczkę przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj starter drożdżowy lub gęstwę.

  Fermentacja:

  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 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.
  Jul 21, 2020, 2:16 PM