

## #32 Idi Na Chuj NEIPA

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **28**
- SRM **4.6**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **20.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **25.6 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **74 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.48 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **73.8C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (36.3%)	80 %	5
Grain	Simpsons - Golden Promise	2 kg (31.6%)	81 %	4
Grain	Viking Wheat Malt	1.3 kg (20.5%)	83 %	5
Grain	Platki owsiane	0.4 kg (6.3%)	60 %	3
Grain	Weyermann - Carapils	0.33 kg (5.2%)	78 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	40 g	15 min	10 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	60 g	3 min	12 %
Dry Hop	Mosaic	100 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	50 g	3 day(s)	9.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
OYL-071 Lutra™ Kveik	Ale	Dry	100 g	Omega Yeast

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	7 g	Mash	60 min
Fining	Mech irlandzki	6 g	Boil	8 min
Other	Witamina C	2.5 g	Bottling	---
Other	Glukoza	96 g	Bottling	---

## Notes

- WARKA 32  
04.02.2022  
Idi Na Chuj NEIPA (21 litrów fermentowało)

Słód Pale Ale 2,3 kg  
Słód Golden Promise 2 kg  
Słód Pszeniczny 1,3kg  
Słód Weyermann Carapils 0,33 kg  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4 kg

Chmiel Mosaic 150 g  
Chmiel Galaxy 50 g

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik (suche)

do zacierania dodałem 8 gramów gipsu piwowarskiego, zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzezki, po filtracji, przed gotowaniem blg 14, po gotowaniu zostało 23,5 litra brzezki blg 15, strata na gotowaniu 2 litry, strata na przelewaniu 3,5 litra (mogło być mniej, ale nie chciałem w wiadrze więcej niż 21 litrów), po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21 litra brzezki, blg początkowe 14,6. Podczas chłodzenia dodałem około litra wody w celu obniżenia blg.

Pomiar blg: po 2 dniach - 4,8 po 4 - 3,6 po 8 - 3,0 po 15 - 3,0  
Straty na mierzaniu blg 0,6 litra

Przełałem na cichą po 9 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 18 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (98 gramów - ~5,9 gr. na litr piwa) i witaminą C (2,5 grama), do butelkowania zostało 16,7 litra

Blg początkowe 14,6 końcowe 3, alk 6,5  
9 dni na fermentacji burzliwej, 8 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 21.02.2022  
32 butelki  
Feb 21, 2022, 11:35 PM