

NEIPA z ekstraktów

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **12.6**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **5 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **22.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **3.5 liter(s)**
- Total mash volume **4.5 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|---------------------------------|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | WES ekstrakt słodowy jasny | 2 kg (50%) | 80 % | 45 |
| Liquid Extract | WES ekstrakt słodowy pszeniczny | 1 kg (25%) | 80 % | 60 |
| Grain | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (12.5%) | 60 % | 3 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.5 kg (12.5%) | 60 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---|----------|--------|----------|------------|
| First Wort | Equinox | 5 g | 20 min | 13.1 % |
| podgrzej brzeczke do 70 stopni dodaj 5 gram chmielu Equinox na 20min. po tym czasie wyciąg chmiel i zagotuj brzeczke | | | | |
| Aroma (end of boil) | Mosaic | 60 g | 5 min | 10 % |
| Brzeczke zagotuj Po 5 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 60g chmielu Mosaic. Brzeczke szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzeczke przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj drożdże lub gęstwę. | | | | |
| Dry Hop | Equinox | 75 g | 8 day(s) | 13.1 % |
| dodajemy po pierwszym dniu fermentacji burzliwej | | | | |
| Dry Hop | Citra | 80 g | 5 day(s) | 12 % |
| na 5dni przed końcem cichej fermentacji | | | | |
| Dry Hop | Amarillo | 45 g | 2 day(s) | 9.5 % |
| na 2dni przed końcem cichej | | | | |

Yeasts

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

Notes

- drożdże mogą być każde dedykowane do IPA

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

Wsyp płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolej ciepłej wody do temperatury 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. Wystudzoną brzeczkę połącz z ekstraktami i dalej postępuj w/g receptury
Jeśli masz płatki błysawiczne to pomiń kleikowanie czyli podnoszenie temp. do 100 stopni od razu przejdź do etapu zacierania w temp. 66-68 stopni
Mar 6, 2023, 9:34 AM