

State Owned NEIPA

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **87**
- SRM **4.8**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **40 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **44 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **57.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **36 liter(s)**
- Total mash volume **48 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **36 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Sparge using **33.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **57.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Melanoiden Malt	0.24 kg (2%)	81 %	53
Grain	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.48 kg (4%)	85 %	5
Grain	Maris Otter Crisp	4.8 kg (40%)	83 %	6
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	4.8 kg (40%)	81 %	5
Grain	Wheat, Flaked	0.48 kg (4%)	77 %	4
Grain	Oats, Flaked	1.2 kg (10%)	80 %	2

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	200 g	10 min	12 %
Boil	Mosaic	100 g	5 min	10 %
Whirlpool	Crystal	125 g	20 min	4.5 %
Whirlpool	Vic Secret	125 g	20 min	16.3 %
Dry Hop	Crystal	125 g	6 day(s)	4.5 %
Dry Hop	Vic Secret	125 g	6 day(s)	16.3 %
Dry Hop	Citra	250 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	250 g	3 day(s)	10 %

Der erste Batch beim Dryhoppen direkt zur Hauptgärung. Der zweite Durchgang mit 250 g bei etwa 60-70% EVG dazu tun.

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - London Ale III	Ale	Liquid	150 ml	Wyeast Labs
Wyeast - London Ale III	Ale	Liquid	150 ml	Wyeast Labs

Bei 20°C. Bei 9° Brix sollte vorbei sein.

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Nutrition Yeast	5 g	Boil	10 min
Water Agent	Braugips (Kalziumsulfat)	9.35 g	Mash	0 min
Water Agent	Kalziumchlorid	8.93 g	Mash	0 min
Water Agent	Milchsäure	15.3 g	Mash	0 min

Sind Milliliter nicht Gramm!

Notes

- Lagerung nach der Flaschengärung: 1 Woche Cold crash bei knapp über 0°C, dann mindestens 1 Woche bei 8°C.
Feb 26, 2018, 7:28 PM