

Tiol test NEIPA

- Gravity **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **15**
- SRM **5.4**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **24 liter(s)**
- Boil time **45 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.4 liter(s) / kg**
- Mash size **21.1 liter(s)**
- Total mash volume **29.9 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **5 min**
- Temp **64 C**, Time **10 min**
- Temp **72 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **21.1 liter(s)** of strike water to **62.3C**
- Add grains
- Keep mash **5 min** at **55C**
- Keep mash **10 min** at **64C**
- Keep mash **60 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **15.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	5.5 kg (62.5%)	82 %	4
Grain	Pszeniczny	1 kg (11.4%)	83 %	4
Grain	Simpsons - Golden Naked Oats	0.4 kg (4.5%)	73 %	20
Grain	Słód owsiany Fawcett	1 kg (11.4%)	73 %	5
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.7%)	60 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (4.5%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Mash	Saaz (Czech Republic)	100 g	60 min	4.5 %
Whirlpool	Mosaic	80 g	15 min	10 %
Dry Hop	Mosaic	54 g	7 day(s)	10 %
Dry Hop	Strata	100 g	3 day(s)	13.6 %
Dry Hop	Talus	100 g	3 day(s)	9 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Slant	200 ml	Lallemand
Ebbidgarden	Ale	Slant	100 ml	Kleiki

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Epsom (MgSO4)	3 g	Mash	60 min
Water Agent	NaCl	2 g	Mash	60 min
Water Agent	CaCl	12 g	Mash	60 min
Water Agent	Kwas mlekowy	1 g	Mash	60 min
Other	Łuska ryżowa	50 g	Mash	60 min

Notes

- Profil Wody (Słodowy):Ca-109.5/Mg-10.7/Na-21.9/Cl-206.8/SO4-43.6/HCO3-41/
Saaz dodawany do zacieru na mash out, Kwas mlekowy do korekty pH, pH zacieru 5.2-5.3
54g Mosaica na biotransformacje, pH nastawu 5.1
Fermentacja: Verdant: zadanie drożdży w 19°C i fermentacja przez 1 dzień od rozpoczęcia fermentacji. po 1 dniu 20°C, w 3 dniu fermentacji naturalny wzrost temp do 23°C
Ebbidgarden: zadanie drożdży w 19°C, fermentacji w temp pokojowej.
Jan 25, 2023, 10:07 PM