

#Sowa 32 - NEIPA

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.9 liter(s)**
- Total mash volume **18.5 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **13.9 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **9.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (64.9%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	1 kg (21.6%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.375 kg (8.1%)	85 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.25 kg (5.4%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Equinox	8 g	65 min	13.1 %
Boil	Mosaic	38 g	5 min	10 %
Dry Hop	Equinox	60 g	6 day(s)	13.1 %
Dry Hop	Citra	60 g	2 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	38 g	2 day(s)	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Dry	10 g	Mangrove Jack's

Notes

- Na podstawie przepisu NEIPA 16,2 BLG - zestaw bazowy na 10 litrów.
Płatki wsypane do 3 l ciepłej wody i podgrzane do 100 stopni. Dolane 9 l wody (do 14 l), podgrzane do 70 stopni, wsypane słody. Zacieranie 66 stopni przez 50 minut. Podgrzanie do 72 stopni na 10 - 15 minut. Wygrzew do 76 stopni i filtracja. Do przedniej brzeczki 8 g Ekuanot. Wysładzanie 11 l wody o temp. 76-78 stopni.
Gotowanie 60 minut, Mosaic na 5 minut gotowania.
Dec 11, 2020, 3:49 PM