

Polska Leśna NEIPA

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **27**
- SRM **10.3**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	50 %	5
Grain	Pszeniczny Carawheat	1 kg (14.3%)	50 %	110
Grain	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	40 %	3
Grain	płatki jęczmienne	1 kg (14.3%)	40 %	4
Sugar	cukier kandyzowany ciemny	0.5 kg (7.1%)	100 %	---
dla podbicia blg				
Sugar	cukier biały	0.5 kg (7.1%)	100 %	0
dla podbicia blg				

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sybilla	10 g	60 min	9.2 %
Boil	Puławski	10 g	60 min	6.6 %
Whirlpool	Sybilla	40 g	10 min	9.2 %
Whirlpool	Puławski	40 g	10 min	6.6 %
Dry Hop	Sybilla	40 g	5 day(s)	9.2 %
Dry Hop	Puławski	40 g	2 day(s)	6.6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	nalewka świerkowa	60 g	Secondary	5 day(s)

Other	Spirulina	1 g	Secondary	5 day(s)
Other	Spirulina	3 g	Secondary	2 day(s)

Notes

- BLG początkowe 11,5, końcowe 0,5. ~ 5,8 ABV

Piwo aktualnie refermentuje w butelkach (2.1 g cukru białego na 500ml) od 23 maja 2025 ... CDN...

Planowane uzyskanie barwy 4 EBC wzbogaconej o "haze" + zieloną mgiełkę od spiruliny - możliwe posmaki umami (? - do sprawdzenia). Ciekawostką jest to, że po dodaniu spiruliny (następne 3 g) na cichą fermentacja została wznowiona na około ~4-6 h.

EBC początkowe przed dodaniem spiruliny ~ 12-14, potem znacząco rozjaśnione

Planowany smak cytrusowy od chmieli oraz nalewki świerkowej (100 g świeżych pędów świerku macerowane w wódce 40% przez 7 dni) - dodany płyn.

Jun 5, 2025, 5:04 PM