

NEIPA

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **23**
- SRM **5**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.2 liter(s)**
- Total mash volume **29.6 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **22.2 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **64C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **14.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	4 kg (54.1%)	81 %	4
Wrzucić wszystko na 55-56 stopni				
Grain	Maris Otter Crisp	2 kg (27%)	83 %	6
Grain	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (2.7%)	75 %	45
Grain	Płatki owsiane	1.2 kg (16.2%)	85 %	3
Jeśli niebłyskawiczne to je najpierw do 4l wody i podgrzać do 100 stopni i dopiero wtedy reszta wody				

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Boil	Simcoe	40 g	5 min	13.2 %
Boil	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Boil	Cascade	10 g	5 min	6 %
Boil	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	70 g	0 min	10.5 %

Whirlpool (chmiel wsypuję po schłodzeniu brzeczki do 75 *C): Czas przetrzymania chmielu 30 min W trakcie wirpoola co jakiś czas mieszam tak by chmieliny były w zawieszeniu, po 30min dalsze schładzanie brzeczki.				
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Dry Hop	Centennial	70 g	4 day(s)	10.5 %
Dry Hop	Cascade	30 g	4 day(s)	6 %
Dry Hop	Citra	30 g	4 day(s)	12 %
Dry Hop	Simcoe	25 g	4 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Amarillo	30 g	4 day(s)	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - London Ale III	Ale	Liquid	1 ml	Wyeast Labs
fermentowanie 18-20 st Cicha optymalnie w niższej EW FM55 Zielone Wzgórza - bardziej wymagające, mieszane opinie				

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas fosforowy 75%	5 g	Mash	0 min
Water Agent	Chlorek wapnia 33%	10 g	Mash	0 min
Water Agent	Węglan wapnia	7 g	Mash	0 min
Water Agent	Sól epsom	3 g	Mash	0 min
Other	pożywka drożdżowa	1 g	Boil	5 min
1 łyżeczka pożywki				