

## #85 Gausamel NEIPA

---

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **4.4**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **11.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **66 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **180 min**

### Mash step by step

- Heat up **12 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **180 min** at **68C**
- Sparge using **7.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.2 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1.8 kg (45%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	1.6 kg (40%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.6 kg (15%)	60 %	3

### Notes

- Warzenie 07.03.2021 - 12,7l 14,5 brix

Woda profil:  
Magnez - 23 ppm  
Siarczki - 75 ppm  
Chlorki - 200 ppm  
Stosunek 1:2.7

(12g chlorku  
5g Epsom na 30l wody)

Chmienie:  
Citra, Cascade, Simcoe(?) - łącznie 130g.  
30g - 5'  
100g - hop stand, 25min: 84-71C  
Amarillo 2019 - ~88g na zimno

Fermentacja w pokoju  
Pierwsze oznaki fermentacji 09.03.2021

Temperatury:  
Do 21.03 pokój od 18-23  
21.03.2021 - podłączony pas, piwo 22,3 sterownik 24,5 histereza 0,3  
28.03.2021 - piwo odłączone od pasa, temperatura była sukcesywnie podnoszona do 32. Neipa schłodzona do 18 stopni  
30.03.2021 - chmiel cicha

31.03.2021 - piwo do lodówki ustawionej na 5  
03.04.2021 - rozlew

Pomiar 20.03.21

73.2%

5.4 alk

3.9 Plato - musi jeszcze dofermentowac

*Mar 7, 2021, 5:31 PM*