

DOUBLE NEIPA

- Gravity **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **107**
- SRM **5.2**
- Style **Imperial IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21.9 liter(s)**
- Total mash volume **29.2 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **21.9 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **9.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4.7 kg (64.4%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	1 kg (13.7%)	85 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.6 kg (8.2%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	1 kg (13.7%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	40 g	30 min	10 %
Whirlpool	Chinook	80 g	35 min	13 %
Whirlpool	Citra	80 g	35 min	12 %
Dry Hop	Pink boots	60 g	14 day(s)	12.8 %
Dry Hop	Cascade	60 g	7 day(s)	8.3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Ale	Slant	400 ml	Fermentis

Extras

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Witamina C	5 g	Bottling	---
Water Agent	chlorek wapnia	5 g	Mash	60 min
Water Agent	kwas mlekowy 80%	5 g	Mash	60 min

Notes

- Wsyp płatki do 6 l wody i powoli podnieś temp. do 100C, ciągle mieszając. Następnie dolej resztę wody do i podgrzej całość do 70C. Wsyp wszystkie ześrutowane słady ciągle mieszając. Temp powinna ustalić się na poziomie 68C, utrzymaj ją przez 60 min.
 pH zacieru = 5,5
 Whirlpool 30min przy temp 80C. Podczas whirlpoolu mieszać chłodnicą.
 Schemat fermentacji:
 swobodne wzrost temperatury brzezki do 19 *C (2 doby), utrzymanie przez 3 doby w temperaturze 19-19,5 *C. W kolejnej dobie swobodny wzrost do 20,5 i utrzymanie fermentacji do końca w temp 20,5 max 21 *C.
Nov 21, 2020, 2:48 PM