

# EXTRA NEIPA

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **26**
- SRM **8.3**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **70 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **74.9 liter(s)**
- Boil time **0 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size --- **liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy jasny	14 kg (89.2%)	80 %	15
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (10.8%)	80 %	36

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Whirlpool	Citra	140 g	60 min	12 %
Dry Hop	Citra	150 g	10 day(s)	12 %
Dodane w 2 dzień burzliwej fermentacji na pianę.				
Dry Hop	Citra	100 g	4 day(s)	12 %
Dodane na koniec cichej fermentacji w 15 stopniach Celsjusza.				
Dry Hop	Galaxy	100 g	4 day(s)	15 %
Boil	Citra	10 g	10 min	12 %
Dry Hop	EXP 2/20 PolishHops	100 g	4 day(s)	7.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	33 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Maltodekstryna	500 g	Boil	5 min
Flavor	Ksylitol	200 g	Bottling	---