

NEIPA

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **129**
- SRM **4.2**
- Style **White IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **13 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.8 liter(s)**
- Total mash volume **17 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **12.8 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **6.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszoniczny	1.25 kg (29.4%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	1.5 kg (35.3%)	60 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	1.5 kg (35.3%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	exp 2/20	10 g	30 min	9.3 %
Boil	exp 3/20	10 g	30 min	7.5 %
Boil	zombie	10 g	30 min	10.3 %
Whirlpool	exp 2/20	40 g	60 min	9.3 %
wrzuc po rozpoczęciu chłodzenia				
Whirlpool	exp 3/20	40 g	60 min	7.5 %
wrzuc po rozpoczęciu chłodzenia				
Whirlpool	zombie	40 g	60 min	10.3 %
wrzuc po rozpoczęciu chłodzenia				
Dry Hop	exp 2/20	5 g	14 day(s)	9.3 %
na początku fermentacji, do końca				

Dry Hop	exp 3/20	5 g	14 day(s)	7.5 %
na początku fermentacji, do końca				
Dry Hop	zombie	5 g	14 day(s)	10.3 %
na początku fermentacji, do końca				
Dry Hop	exp 2/20	45 g	3 day(s)	9.3 %
po 1 dniu od wrzucenia- CC 2 dni 1*C				
Dry Hop	exp 3/20	45 g	3 day(s)	7.5 %
po 1 dniu od wrzucenia- CC 2 dni 1*C				
Dry Hop	zombie	45 g	3 day(s)	10.3 %
po 1 dniu od wrzucenia- CC 2 dni 1*C				

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Slant	10 ml	Mangrove Jack's

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	wit c	3 g	Bottling	---