

# NEIPA V1

- Gravity **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **24**
- SRM **5.4**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.7 liter(s) / kg**
- Mash size **23.8 liter(s)**
- Total mash volume **32.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **23.8 liter(s)** of strike water to **76.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Sparge using **12.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	5 kg (56.8%)	81 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg (22.7%)	80 %	5
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (5.7%)	85 %	3
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (11.4%)	82 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3.4%)	78 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	30 min	15 %
Dry Hop	Citra	50 g	3 day(s)	12 %
W momencie szczytowej fermentacji (Biotransformacja)				
Dry Hop	Galaxy	50 g	3 day(s)	15 %
W momencie szczytowej fermentacji (Biotransformacja)				
Dry Hop	Citra	120 g	2 day(s)	12 %
Drugi dodatek na zimno				
Dry Hop	Galaxy	120 g	2 day(s)	15 %
Drugi dodatek na zimno				

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Slant	300 ml	Safale

## Notes

- Warto zadbać o jak najszybsze przeprowadzenie fermentacji i zabutelkowanie. Oczywiście trzymając odpowiednie temperatury  
*Mar 16, 2019, 10:06 AM*