

# Sokowirówa NEIPA

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **47**
- SRM **5.7**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **13 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **14.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **17.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.9 liter(s)**
- Total mash volume **17.2 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	3.3 kg (76.7%)	79 %	6
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (7%)	85 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7%)	85 %	3
Grain	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.7%)	78 %	4
Grain	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.7%)	75 %	30

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Warrior	20 g	20 min	15.5 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Aroma (end of boil)	Citra	20 g	0 min	12 %
Dry Hop	Citra	20 g	10 day(s)	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11 g	Safale

## Notes

- Chmienie na goryczkę 20gr/60min.Na ostatnie 15min,na 5 min,przed chłodzeniem,porcja razem z zadawaniem drożdży i po 3 dniach burzliwej.Efekt mega owocowo,wygląd świeżo wyciskany sok pomarańczowy.  
Aug 12, 2017, 1:18 PM