

## #31 Fuck The Winter NEIPA

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **20.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **25.6 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **61 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.43 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **27.2 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **73.9C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **67C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **10.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                 | Amount         | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 2.7 kg (44%)   | 80 %  | 5   |
| Grain | Pszeniczny           | 2.7 kg (44%)   | 85 %  | 4   |
| Grain | Płatki owsiane       | 0.4 kg (6.5%)  | 85 %  | 3   |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.33 kg (5.4%) | 78 %  | 4   |

### Hops

| Use for   | Name    | Amount | Time     | Alpha acid |
|---|---------|--------|----------|------------|
| Boil  | Chinook | 14 g   | 50 min   | 13 %       |
| Aroma (end of boil)   | Citra   | 40 g   | 5 min    | 12 %       |
| Whirlpool   | Citra   | 40 g   | 0 min    | 12 %       |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU |         |        |          |            |
| Dry Hop   | Citra   | 70 g   | 3 day(s) | 12 %       |
| Dry Hop   | Galaxy  | 50 g   | 3 day(s) | 15 %       |

### Yeasts

| Name          | Type | Form  | Amount | Laboratory |
|---------------|------|-------|--------|------------|
| Lutra OYL-071 | Ale  | Slant | 100 ml | Omega      |

## Extras

| Type        | Name                       | Amount | Use for  | Time   |
|-------------|----------------------------|--------|----------|--------|
| Water Agent | Gips Piwowarski            | 6 g    | Mash     | 60 min |
| Other       | Łuska ryżowa               | 150 g  | Mash     | 0 min  |
| Fining      | Nie dawać - Mech Irlandzki | 0 g    | Boil     | 0 min  |
| Other       | Witamina C                 | 3 g    | Bottling | ---    |
| Other       | Glukoza                    | 96 g   | Bottling | ---    |

## Notes

- WARKA 31  
07.01.2022  
Citrocalypse NEIPA (20,9 litra fermentowało)

Słód Pale Ale 2,7 kg  
Słód Pszeniczny 2,7kg  
Słód Weyermann Carapils 0,33 kg  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4 kg

Chmiel Citra 150 g  
Chmiel Galaxy 50 g

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 6 gramów gipsu piwowarskiego, zacierałem w 21 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzeczki, po filtracji, przed gotowaniem blg 11,5, po gotowaniu zostało 22,9 litra brzeczki blg 13, strata na gotowaniu 2,6 litra, strata na przelewaniu 2 litry, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 20,9 litra brzeczki, blg początkowe 13

Pomiar blg: po 2 dniach - 4,5 po 4 - 4 po 9 - 3,7 po 15 - 3,6  
Straty na mierzeniu blg 0,6 litra

Nie przelewałem na cichą, nie zebrałem gęstwy

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury  
Wystawiłem na balkon na Cold Crash na 2 dni przed butelkowaniem

Filtrowałem i butelkowałem po 19 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2,7 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (103 gramy - ~5,8 gr. na litr piwa) i witaminą C (3,5 grama), do butelkowania zostało 17,6 litra

Blg początkowe 13 końcowe 3,6, alk 5,2  
19 dni na fermentacji + 2 cold crasha

Butelkowałem 28.01.2022  
34 butelki  
Jan 28, 2022, 3:22 PM