

NEIPKA

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **11**
- SRM **4.1**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **24.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	BESTMALZ - Best Pilsen	5.5 kg (91.7%)	80 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.25 kg (4.2%)	85 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.2%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Dodać w ~85°C				
Dry Hop	Ekuanot	50 g	0 day(s)	12 %
Pierwszy dzień fermentacji				
Dry Hop	Citra	100 g	3 day(s)	13 %
Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze 18°C. W pierwszym dniu fermentacji burzliwej dodaj 60g chmielu Equinox. Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Do młodego piwa dodaj 100g chmielu Citra, a po 2 dniach dodaj 50g chmielu Amarillo. Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji.				
Rozlew:				
Butelkujemy z użyciem około 140-150g glukozy.				
Dry Hop	Amarillo	50 g	2 day(s)	11 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM706 Żar Tropików	Ale	Liquid	40 ml	Fermentum Mobile