

DDH NEIPA

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **47**
- SRM **4.7**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21.6 liter(s)**
- Total mash volume **28.8 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **21.6 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Sparge using **12 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (41.7%)	80 %	5
Grain	Strzegom Pilzniejszy	2 kg (27.8%)	80 %	4
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	85 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.7 kg (9.7%)	60 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	60 %	3
Grain	Płatki jęczmienne	0.5 kg (6.9%)	60 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Whirlpool	Citra	100 g	20 min	12 %
Hop stand przy 79 C				
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Hop stand przy 79 C				
Dry Hop	Citra	150 g	6 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	50 g	3 day(s)	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss kveik	Ale	Liquid	300 ml	Fermentum Mobile

Extras

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Łuska ryżowa	200 g	Mash	---
Water Agent	Gips piwowarski	4 g	Mash	---
Water Agent	Chlorek wapnia	12 g	Mash	---
Water Agent	Sól epsom	2 g	Mash	---
Water Agent	Soda oczyszczona	5 g	Mash	---
Water Agent	Witamina C	2 g	Boil	5 min
Water Agent	Aromazyme	1 g	Primary	---

Notes

- Profil wody: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=7R35TC5>
Luźna interpretacja <https://www.clawhammersupply.com/blogs/moonshine-still-blog/new-england-ipa-recipe>

Kleikowanie:

- pszenica - 58-64 °C
- owies - 53-59 °C
- jęczmień - 62-67°C

Płatki bądź śrutę zmieszać z ciepłą wodą w proporcji około 1:5, podgrzać do górnej granicy temperatury kleikowania danego zboża lub wyższej (można zagotować) i przetrzymać w takiej temperaturze około 20-30 minut

Oct 30, 2023, 6:17 PM