

# DOUBLE NEIPA

- Gravity **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **107**
- SRM **5.2**
- Style **Imperial IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21.9 liter(s)**
- Total mash volume **29.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

## Mash step by step

- Heat up **21.9 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **9.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                 | Amount         | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 4.7 kg (64.4%) | 80 %  | 5   |
| Grain | Pszeniczny           | 1 kg (13.7%)   | 85 %  | 4   |
| Grain | Płatki pszeniczne    | 0.6 kg (8.2%)  | 85 %  | 3   |
| Grain | Płatki owsiane       | 1 kg (13.7%)   | 85 %  | 3   |

## Hops

| Use for   | Name       | Amount | Time      | Alpha acid |
|-----------|------------|--------|-----------|------------|
| Boil      | Marynka    | 40 g   | 30 min    | 10 %       |
| Whirlpool | Chinook    | 80 g   | 35 min    | 13 %       |
| Whirlpool | Citra      | 80 g   | 35 min    | 12 %       |
| Dry Hop   | Pink boots | 60 g   | 14 day(s) | 12.8 %     |
| Dry Hop   | Cascade    | 60 g   | 7 day(s)  | 8.3 %      |

## Yeasts

| Name        | Type | Form  | Amount | Laboratory |
|-------------|------|-------|--------|------------|
| Safale S-33 | Ale  | Slant | 400 ml | Fermentis  |

## 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       | Witamina C        | 5 g    | Bottling | ---    |
| Water Agent | chlorek wapnia    | 5 g    | Mash     | 60 min |
| Water Agent | kwask mlekowy 80% | 5 g    | Mash     | 60 min |

## Notes

- Wsyp płatki do 6 l wody i powoli podnieś temp. do 100C, ciągle mieszając. Następnie dolej resztę wody do i podgrzej całość do 70C. Wsyp wszystkie ześrutowane słady ciągle mieszając. Temp powinna ustalić się na poziomie 68C, utzymaj ją przez 60 min.  
 pH zacieru = 5,5  
 Whirpool 30min przy temp 80C. Podczas whirpoolu mieszać chłodnicą.  
 Schemat fermentacji:  
 swobodne wzrost temperatury brzezki do 19 \*C (2 doby), utrzymanie przez 3 doby w temperaturze 19-19,5 \*C. W kolejnej dobie swobodny wzrost do 20,5 i utrzymanie fermentacji do końca w temp 20,5 max 21 \*C.  
*Nov 21, 2020, 2:48 PM*