

Hornindal NEIPA

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **13.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.1 liter(s)**
- Total mash volume **12.2 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 1 kg (32.8%) | 80 % | 5 |
| Grain | Pszeniczny | 1 kg (32.8%) | 85 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.15 kg (4.9%) | 85 % | 3 |
| Grain | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (13.1%) | 85 % | 3 |
| Grain | Pilzneński | 0.5 kg (16.4%) | 81 % | 4 |

Notes

- 10l wody do 70C
zacieranie w 68C - 60 min
72C - 10 min
76C - 1 min
wysładzanie do 13,2 L - bardzo wolno wężykami (sporo pszenicy)
Pre-boil BLG - 12
1 godz gotowania
After-boil 10l, BLG - 15
whirlpool 80C - 20 min, 50g Citra, 25g Ekuanot
Schłodzenie do 30C
Dolałem 1l wody. Ostatecznie wyszło 11l, 13,5 BLG
Drożdże dodane do napowietrzanej brzeczki, 3 łyżeczki.
Nov 27, 2020, 1:59 AM