

NEIPA 11/2018

- Gravity **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **17**
- SRM **4.4**
- Style **American IPA**

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 **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.3 liter(s)**
- Total mash volume **24.4 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **18.3 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **14.2 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	3.4 kg (55.7%)	80 %	5
Grain	Viking Wheat Malt	1 kg (16.4%)	83 %	5
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	85 %	3
Grain	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.4%)	80 %	4
Grain	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (3.3%)	75 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Equinox	5 g	60 min	13.1 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	60 g	5 min	10 %
Dry Hop	Equinox	75 g	9 day(s)	13.1 %
Dry Hop	Citra	80 g	5 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	45 g	3 day(s)	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Notes

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

- 1. Wsypać płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieść temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolać około 11l ciepłej wody i podgrzać całość do temperatury 70°C. Wsypać wszystkie ześrutowane słody ciągle mieszając.
pH ok. 5,5
 - 2. Equinox 5g na brzeczke przednią
 - 3. Mosaic 60g na koniec gotowania
 - 4. Equinox 75g w pierwszym dniu burzliwej
 - 5. Citra 80g na cichą - 5 dni
 - 6. Amarillo na cichą - 3 dni
 - 7. Butelkowanie po 5 dniach cichej
- Nov 4, 2018, 10:46 AM*