

NEIPA

- Gravity **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **21**
- SRM **4.8**
- Style **English IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.8 liter(s)**
- Total mash volume **30.4 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **22.8 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Sparge using **12.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Płatki owsiane	0.8 kg (10.5%)	60 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.8 kg (10.5%)	60 %	3
Grain	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (59.2%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	1.5 kg (19.7%)	85 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Equinox	10 g	20 min	13.1 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	60 g	0 min	10 %
Dry Hop	Centennial	40 g	9 day(s)	10.5 %
Dry Hop	Equinox	40 g	9 day(s)	13.1 %
Dry Hop	Citra	80 g	5 day(s)	12 %
Dry Hop	Mosaic	45 g	2 day(s)	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Liquid	15 ml	Fermentum Mobile

Notes

- Wsyp płatki do 5l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolej około 17l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słody ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

Po rozlaniu 18BLG
Aug 21, 2021, 9:25 AM