

#85 Gausamel NEIPA

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **4.4**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **66 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **180 min**

Mash step by step

- Heat up **12 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **180 min** at **68C**
- Sparge using **7.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.2 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński | 1.8 kg (45%) | 81 % | 4 |
| Grain | Pszeniczny | 1.6 kg (40%) | 85 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.6 kg (15%) | 60 % | 3 |

Notes

- Warzenie 07.03.2021 - 12,7l 14,5 brix

Woda profil:
Magnez - 23 ppm
Siarczki - 75 ppm
Chlorki - 200 ppm
Stosunek 1:2.7

(12g chlorku
5g Epsom na 30l wody)

Chmienie:
Citra, Cascade, Simcoe(?) - łącznie 130g.
30g - 5'
100g - hop stand, 25min: 84-71C
Amarillo 2019 - ~88g na zimno

Fermentacja w pokoju
Pierwsze oznaki fermentacji 09.03.2021

Temperatury:
Do 21.03 pokój od 18-23
21.03.2021 - podłączony pas, piwo 22,3 sterownik 24,5 histereza 0,3
28.03.2021 - piwo odłączone od pasa, temperatura była sukcesywnie podnoszona do 32. Neipa schłodzona do 18 stopni
30.03.2021 - chmiel cicha

31.03.2021 - piwo do lodówki ustawionej na 5
03.04.2021 - rozlew

Pomiar 20.03.21

73.2%

5.4 alk

3.9 Plato - musi jeszcze dofermentowac

Mar 7, 2021, 5:31 PM