

# 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 brzezki, 3 łyżeczki.  
Nov 27, 2020, 1:59 AM