

NEIPA #2

- Gravity **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **36**
- SRM **6.3**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.3 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **27.6 liter(s)**
- Total mash volume **36.8 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **27.6 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **12.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (53.2%)	81 %	5
Grain	Viking Pale Ale malt	1 kg (10.6%)	80 %	5
Grain	Płatki jęczmienne	1 kg (10.6%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	1 kg (10.6%)	85 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	1 kg (10.6%)	85 %	3
Grain	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.1%)	78 %	4
Sugar	Brown Sugar, Dark	0.19 kg (2%)	100 %	99

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Whirlpool	Mosaic	30 g	40 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	40 min	12 %
Whirlpool	Willamette	30 g	40 min	5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	40 min	13.2 %
Dry Hop	Mosaic	15 g	3 day(s)	10.5 %
-po 3 dniach dodaje pierwszą część chmieli na 3 dni.				
Dry Hop	Citra	30 g	3 day(s)	12 %

Dry Hop	Willamette	15 g	3 day(s)	5 %
Dry Hop	Simcoe	15 g	3 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Mosaic	15 g	3 day(s)	10 %
-po kolejnych 3 dniach dodaje 2 część chmieli na kolejne 3 dni				
Dry Hop	Citra	30 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Willamette	15 g	3 day(s)	5 %
Dry Hop	Simcoe	15 g	3 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Ekuanot	60 g	3 day(s)	10 %
-po kolejnych 3 dniach dodaje ostatnią 3 część chmieli na kolejne 3-4 dni				

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Liquid	50 ml	Fermentum Mobile

Notes

- Gotowanie:
75 minut. W 15 minucie na 60 minut dodaje cukier.
Ekstrakt słodowy w proszku jasny 100 g
Whirlpool <80C 30min

Chmielenie na zimno:

- po 3 dniach dodaje pierwszą część chmieli na 3 dni.
- po kolejnych 3 dniach dodaje 2 część chmieli na kolejne 3 dni
- po kolejnych 3 dniach dodaje ostatnią 3 część chmieli na kolejne 3-4 dni

Na podstawie

<https://www.clawhammersupply.com/blogs/moonshine-still-blog/juicy-neipa-new-england-ipa-recipe>
Feb 3, 2020, 11:58 AM