

## NEIPA homebrewing

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **12.1**
- Style **American Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **18.5 liter(s)**

### Fermentables

| Type           | Name                                | Amount         | Yield | EBC |
|----------------|-------------------------------------|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.7 kg (46.6%) | 80 %  | 30  |
| Grain          | Płatki owsiane                      | 0.25 kg (6.8%) | 85 %  | 3   |
| Liquid Extract | Bruntal Pale Ale                    | 1.7 kg (46.6%) | 80 %  | 35  |

W przypadku gdy będzie za mało PLATO.

### Hops

| Use for   | Name     | Amount | Time     | Alpha acid |
|---|----------|--------|----------|------------|
| Boil  | Mosaic   | 30 g   | 10 min   | 10 %       |
| Dry Hop   | Equinox  | 60 g   | 0 day(s) | 13.1 %     |
| Pierwszy dzień fermentacji  |          |        |          |            |
| Dry Hop   | Citra    | 60 g   | 5 day(s) | 12 %       |
| Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. W pierwszym dniu fermentacji burzliwej dodaj 60g chmielu Equinox.<br>Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Do młodego piwa dodaj 60g chmielu Citra, a po 2 dniach dodaj 30g chmielu Amarillo. Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji. |          |        |          |            |
| Rozlew:   |          |        |          |            |
| Butelkujemy z użyciem około 140-150g glukozy.   |          |        |          |            |
| Dry Hop   | Amarillo | 30 g   | 3 day(s) | 9.5 %      |

### Yeasts

| Name                 | Type | Form   | Amount | Laboratory       |
|----------------------|------|--------|--------|------------------|
| Safale S-33          | Ale  | Dry    | 20 g   | Fermentis        |
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale  | Liquid | 10 ml  | Fermentum Mobile |