

## NEIPA z ekstraktów

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **12.6**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **5 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **22.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **3.5 liter(s)**
- Total mash volume **4.5 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	2 kg (50%)	80 %	45
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	1 kg (25%)	80 %	60
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.5%)	60 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	60 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Equinox	5 g	20 min	13.1 %
podgrzej brzeczke do 70 stopni dodaj 5 gram chmielu Equinox na 20min. po tym czasie wyciąg chmiel i zagotuj brzeczke				
Aroma (end of boil)	Mosaic	60 g	5 min	10 %
Brzeczke zagotuj Po 5 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 60g chmielu Mosaic. Brzeczke szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzeczke przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj drożdże lub gęstwę.				
Dry Hop	Equinox	75 g	8 day(s)	13.1 %
dodajemy po pierwszym dniu fermentacji burzliwej				
Dry Hop	Citra	80 g	5 day(s)	12 %
na 5dni przed końcem cichej fermentacji				
Dry Hop	Amarillo	45 g	2 day(s)	9.5 %
na 2dni przed końcem cichej				

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

### Notes

- drożdże mogą być każde dedykowane do IPA

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Wsyp płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolej ciepłej wody do temperatury 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. Wystudzoną brzeczkę połącz z ekstraktami i dalej postępuj w/g receptury  
Jeśli masz płatki błysawiczne to pomiń kleikowanie czyli podnoszenie temp. do 100 stopni od razu przejdź do etapu zacierania w temp. 66-68 stopni

*Mar 6, 2023, 9:34 AM*