

NEIPA z resztek

- Gravity **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **22**
- SRM **3.9**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **70 min**
- Temp **80 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **13.5 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **63C**
- Keep mash **5 min** at **80C**
- Sparge using **18.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (22.2%)	81 %	4
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (44.4%)	85 %	7
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (22.2%)	80 %	6
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	warrior	12 g	60 min	17 %
Boil	Citra	30 g	0 min	12 %
Boil	Cascade	30 g	0 min	6 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Dry Hop	Cascade	30 g	2 day(s)	6 %
Dry Hop	Citra	60 g	2 day(s)	12 %
Dry Hop	Equinox	60 g	2 day(s)	13.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	20 ml	Fermentis

Notes

- Chmiele na zimno dodać 5-go dnia fermentacji, po uprzednim sprawdzeniu BLG!

Wyszło mniej, ale za to większe BLG, rozcieńczono do mniej więcej 10-10,5. Wyszło 40 butli, do których dodano 157g cukru, gazowanie na 2,8.

Mega aromatyczne przy rozlewie.

Całkiem spoko, jednak zbyt goryczkowe - czy to Warrior? Dość piekące początkowo, aromat mega - słodkie cytrusy i marakuja.

Apr 24, 2018, 8:40 PM