

#31 Fuck The Winter NEIPA

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **20.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **25.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **61 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.43 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **27.2 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **73.9C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **67C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **10.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (44%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	2.7 kg (44%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Grain	Weyermann - Carapils	0.33 kg (5.4%)	78 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	14 g	50 min	13 %
Aroma (end of boil)	Citra	40 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Citra	70 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Galaxy	50 g	3 day(s)	15 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lutra OYL-071	Ale	Slant	100 ml	Omega

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips Piwowarski	6 g	Mash	60 min
Other	Łuska ryżowa	150 g	Mash	0 min
Fining	Nie dawać - Mech Irlandzki	0 g	Boil	0 min
Other	Witamina C	3 g	Bottling	---
Other	Glukoza	96 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 31
07.01.2022
Citrocalypse NEIPA (20,9 litra fermentowało)

Słód Pale Ale 2,7 kg
Słód Pszeniczny 2,7kg
Słód Weyermann Carapils 0,33 kg
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4 kg

Chmiel Citra 150 g
Chmiel Galaxy 50 g

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 6 gramów gipsu piwowarskiego,
zacierałem w 21 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzeczki,
po filtracji, przed gotowaniem blg 11,5, po gotowaniu zostało 22,9 litra brzeczki blg 13, strata na gotowaniu
2,6 litra, strata na przelewaniu 2 litry, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 20,9 litra brzeczki,
blg początkowe 13

Pomiar blg: po 2 dniach - 4,5 po 4 - 4 po 9 - 3,7 po 15 - 3,6
Straty na mierzaniu blg 0,6 litra

Nie przelewałem na cichą, nie zebrałem gęstwy

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury
Wystawiłem na balkon na Cold Crash na 2 dni przed butelkowaniem

Filtrowałem i butelkowałem po 19 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2,7 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (103 gramy - ~5,8 gr. na litr piwa) i witaminą C (3,5 grama), do
butelkowania zostało 17,6 litra

Blg początkowe 13 końcowe 3,6, alk 5,2
19 dni na fermentacji + 2 cold crasha

Butelkowałem 28.01.2022
34 butelki
Jan 28, 2022, 3:22 PM