

#5 Neipa

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **25**
- SRM **6.3**
- Style **White IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **13 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **14.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **19.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **50 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.8 liter(s) / kg**
- Mash size **26.2 liter(s)**
- Total mash volume **33.1 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3.1 kg (44.9%)	80 %	5
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.9 kg (13%)	81 %	6
Grain	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.5%)	80 %	4
Grain	płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	80 %	5
Grain	płatki jęczmienne	0.5 kg (7.2%)	80 %	5
Grain	Płatki pszeniczne	1 kg (14.5%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	1 min	17.4 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	1 min	12.8 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	10 g	1 min	17 %
Dry Hop	Galaxy	20 g	9 day(s)	17.4 %
Dry Hop	Mosaic	15 g	9 day(s)	12.8 %
Dry Hop	Enigma (AUS)	10 g	9 day(s)	17 %
Dry Hop	Mosaic	30 g	3 day(s)	12.8 %
Dry Hop	Enigma (AUS)	30 g	3 day(s)	17 %
Dry Hop	Galaxy	10 g	3 day(s)	17.4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Slant	100 ml	Wyeast Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Sól kuchenna	2 g	Boil	60 min

Notes

- Warzone 29.01.22r. Zacierane w 26,5l wody. Po zacieraniu 5razy przebrane 1litrowym dzbankiem (wysładzanie zacierem). Do gotowania 20,5 litra 13,4blg po gotowaniu 15,5litra 17blg. Gęstość końcowa mierzona allafrance z certyfikatem, przed gotowaniem browinem. Do fermentacji poszło 12,5litra. Dużo gęstwy około 150ml, fermentacja ruszyła po 3 godzinach, dodany chmiel na fermentację. Temp fermentacji 18,5-19stopni.
Zabutelkowane 11,5 litra, nagazowanie 2,0, 50g cukru. Gęstość końcowa 5blg
Jan 29, 2022, 6:33 PM