

Neipa Książeca

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **19.6 liter(s)**
- Total mash volume **24.6 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **19.6 liter(s)** of strike water to **72.9C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **67C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Sparge using **14.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (61.1%)	85 %	7
Grain	Pszeniczny	1.4 kg (28.5%)	85 %	4
Grain	Cara-Pils/Dextrine	0.51 kg (10.4%)	72 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Whirlpool	Ella (AUS)	60 g	0 min	14.6 %
Dry Hop	Książęcy	90 g	14 day(s)	7 %
Dry Hop	Książęcy	90 g	5 day(s)	7 %
Dry Hop	Książęcy	30 g	2 day(s)	7 %
Dry Hop	Cascade PL	15 g	2 day(s)	5.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale	Ale	Dry	10 g	Mangrove Jack's

Notes

- Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. W pierwszym dniu fermentacji

burzliwej dodaj 75g chmielu Equinox. 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 80g chmielu Citra, a po 2 dniach dodaj 45g chmielu Amarillo. Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji.

May 4, 2025, 1:01 PM