NEIPA homebrewing

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **14**
- SRM **12.1**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **18.5 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg *(46.6%)*	80 %	30
Grain	Płatki owsiane	0.25 kg *(6.8%)*	85 %	3
Liquid Extract	Bruntal Pale Ale	1.7 kg *(46.6%)*	80 %	35
W przypadku gdy będzie za mało PLATO.				

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Dry Hop	Equinox	60 g	0 day(s)	13.1 %
Pierwszy dzień fermentacji				
Dry Hop	Citra	60 g	5 day(s)	12 %
Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. W pierwszym dniu fermentacji burzliwej dodaj 60g 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 60g chmielu Citra, a po 2 dniach dodaj 30g chmielu Amarillo. Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji. Rozlew: Butelkujemy z użyciem około 140-150g glukozy.				
Dry Hop	Amarillo	30 g	3 day(s)	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Ale	Dry	20 g	Fermentis
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Liquid	10 ml	Fermentum Mobile