

NEIPA Galaxy + Citra

Method: **All Grain**

Style: **Specialty IPA: New England IPA**

Boil Time: **60 min**

Batch Size: **20 liters** *(fermentor volume)*

Pre Boil Size: **26 liters**

Post Boil Size: **20 liters**

Pre Boil Gravity: **1.047** *(recipe based estimate)*

Efficiency: **78%** *(brew house)*

Original Gravity: Final Gravity: ABV (standard):

1.062

IBU (tinseth):

30.38

1.013

SRM (morey):

4.93

6.35%

Fermentables

Amount	Fermentable	Cost	PPG	°L	Bill %
2.30 kg	Weyermann® - <u>Pale Ale</u>		37	3.5	45.1%
2.30 kg	Weyermann® - <u>Pilsner</u>		38	1.6	45.1%
0.20 kg	<u>Flaked Oats</u>		33	2.2	3.9%
0.20 kg	<u>Flaked Wheat</u>		34	2	3.9%
0.10 kg	Weyermann® - <u>CaraHell®</u>		34	11	2%

5.1 kg

Hops

Amount	Variety	Cost	Type	AA	Use	Time	IBU	Bill %
10 g	Citra		Pellet	12.6	Boil	10 min	7.38	5%
10 g	Galaxy®		Pellet	15.7	Boil	10 min	5.05	5%
10 g	Citra		Pellet	12.6	Boil	5 min	2.97	5%
10 g	Galaxy®		Pellet	15.7	Boil	5 min	2.78	5%
30 g	Citra		Pellet	12.6	Boil	0 min		15%
30 g	Galaxy®		Pellet	15.7	Boil	0 min		15%
50 g	Citra		Pellet	12.6	Dry Hop at 10 °C	1 days	6.3	25%
50 g	Galaxy®		Pellet	15.7	Dry Hop at 10 °C	1 days	5.9	25%

Hops Summary

Amount	Variety	Cost	IBU	Bill %
100 g	Citra (Pellet)	16.65		50%
100 g	Galaxy® (Pellet)		13.73	50%

Yeast: LALLEMAND LalBrew™ New England ili Verdant



Dragi Pivaru,

u paketu se nalaze svi potrebni sastojci za vrhunsku New England IPA-u. Citra će dati arome manga i limete, a Galaxy će dodatno pojačati aromom citrusa, breskve, marakuje, kupine borovnice i anisa te tako tvore pravu tropsku bombu.

Uz to za pravi doživljaj mutnoće i voćnosti pobrinut će se kvasac LALLEMAND LalBrew™ New England koji je posebno pogodan za NEIP-e.

Za lakše kuhanje pripremili smo nekoliko kratkih crtica.

Vodu zagrij nekoliko stupnjeva iznad željete temperature ukomljavanja. Preporučamo temperaturu ukomljavanja 66C.

Dakle ovisno o sistemu, temperaturi okoline i samih sastojaka, potrebno je vodu zagrijati na oko 70C.

Za željenu količinu 20l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljavanje i ispiranje oko 30l vode.

U polovicu (može biti i neki drugi omjer, ovisno o sistemu) pripremljene i zagrijane vode, polako sipati samljeveni slad i miješati lopaticom da se brašno iz slada ne zgruda.

Provjeriti temperaturu komine i po potrebi dogrijati ili rashladiti. Ostaviti da se ukomljava 60 min.

Prije isteka 60 min ukomljavanja, u drugoj posudi zagrijati ostatak pripremljene vode na oko 75C.

Nakon isteka ukomljavanja od 60min, iscijediti sladovinu i isprati sa ostatkom pripremljene vode.

Ukupno skupljenu sladovinu (trebalo bi skupiti oko 25l sladovine) staviti kuhati 60min. Vrijeme kuhanja počinje teći kada sladovina zakipi.

Obzirom da NEIPA obiluje hmeljem, prvo hmeljenje započinje na 10 min, tj. Nakon 50 min kuhanja sladovine.

Hmeljevi se dodaju na 10 i 5 minuta prije kraja kuhanja, te na 0 min tj. kad ugasisite izvor topline.

Nakon proteka kuhanja od 60 min ugasisi izvor topline, i krenuti sa hlađenjem.

Sladovinu je potrebno ohladiti na 18-20C, aerirati te dodati kvasac prema uputi sa kvasca.

Ostaviti na kontroliranoj temperaturi od 18-20C sljedećih 10tak dana.

Kada je fermentacija gotova, Izmjeriti završnu gustoću (FG), te ako je u granicama recepta i nema vidljive fermentacije ubaciti ostatak hmelja za suho hmeljenje u fermentor (DRY HOP). Za suho hmeljenje dovoljno je 24h da je hmelj u pivu. Preporuka da se ne ostavlja duže od 3 dana kako pivo ne bi dobilo dodatni „travnati“ okus i pojačanu neugodnu gorčinu.

Točiti u boce sa dodanom deksrozom. Preporuka 6g dekstroze /l piva. Začepiti i ostaviti na toplom oko 20C sljedećih cca. 7 dana.

Za pravi užitak pijenja NEIPA piva, prije konzumacije ohladiti na 5 -10C.

Popiti dok je svjež i dok obiluje okusima i mirisima voća i tropa!

Uživaj u svojoj NEIPA-i!

Tvoj BREWSHOP.HR

