BeerCalc: Birkevang Neipa

Style: IPA **Brewer: Birkevang Håndbryg**

Vital Statistics

Volume	13	litres
OG	1058	
Boil Volume	16	litres
Boil gravity	1047	
Alcohol (ABV)	5.4	%
Colour	13	EBC (Amber)
Bitterness	60	IBU
BU:GU	1.03	
FG	1017	



Fermentables

Pale Malt	8 EBC	2500	g
Maris Otter Pale Malt	6 EBC	500	g
Flaked Wheat	5 EBC	260	g
Flaked Oats	4 EBC	200	g
Acidulated Malt	5 EBC	80	g
		3540	**g**

Mash schedule

Mash step	50 °C	20 min
Mash step	67 °C	60 min
Mash step	76 °C	15 min

Total grain weight for mash: 3540 g

Hops

Amarillo	9.1 %	25 g	First Wort	
Amarillo	9.1 %	25 g	0	min
Citra	13.8 %	66 g	Dry Hop	
Galaxy	15.3 %	41 g	Dry Hop	
Mosaic	10.4 %	41 g	Dry Hop	

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	WLP066 London Fog Ale	18 °C	14 days
Fermentation	No yeast added	20 °C	5 days
Fermentation	No yeast added	3 °C	5 days
Fermentation	No yeast added	20 °C	14 days

Details

Urtkogning: 60-75 min. Afhænger af BG samt mængde opsamlet urt.
First wort hop (før spargning): 25 gr. Amarillo

Ved afslutning af kogning: 25 gr. Amarillo
Whirlpool (82°): 16 gr. Citra, 16 gr. Galaxy, 16 gr. Mosaic. Stå i 20 min. Derefter køles til <25°
Tørhumling: 50 gr. Citra, 25 gr. Galaxy, 25 gr. Mosaic blandes og deles i 3 lige store portioner. Første portion tilsættes efter 2 dages gæring, anden portion ved afslutning af gæring, sidste portion 3 dage efter afslutning af gæring. Hver portion fjernes efter 2-3 dage i urten.
