

## NEIPA na MARSH 2022

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **17**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **57 L**
- Całkowita objętość zacieru **76 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **57 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (42.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (31.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	4 kg (21.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (5.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	100 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Equinox	100 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	22 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwask mlekowy	20 g	Zacieranie	60 min