

African Nantucket (NEIPA)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **3**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.5 kg (58.3%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (8.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Ahtanum	5 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	0 min	10 %
Na zimno	Amarillo	75 g	3 dni	5 %
Dodać w pierwszym dniu burzliwej				
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Krótka cicha dwa dni				
Na zimno	Rakau (NZ)	60 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM600 African Pombe	Ale	Płynne	1000 ml	FM
------------------------	-----	--------	---------	----