

Imperial Nantucket

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **37**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra 2019	25 g	15 min	12 %
20 minut w 70 stopniach, mieszając co jakiś czas				
Whirlpool	Citra 2019	25 g	20 min	12 %
20 minut w 70 stopniach, mieszając co jakiś czas				
Na zimno	Citra 2019	25 g	1 dni	12 %
24h w temp 17 stopni, 48h cold crash.				
Na zimno	Citra 2019	25 g	1 dni	12 %
24h w temp 17 stopni, 48h cold crash.				
Na zimno	Citra 2019	25 g	1 dni	12 %

Drożdże

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

Hazy Daze	Ale	Gęstwa	400 ml	The Yeast Bay
Połowa słoika 900ml				