

Nantucket (NEIPA) V2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **9**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1.2 kg (31.6%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (26.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (13.2%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (13.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.2 kg (5.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis