

Nantucket (NEIPA)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **3**
- SRM **5.7**
- 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 **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.3 kg (58.9%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (20.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (6.8%)	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	Ahtanum	75 g	3 dni	5 %
Dodać w pierwszym dniu burzliwej				
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Krótka cicha dwa dni				
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdze

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

FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	FM
-----------------	-----	--------	---------	----

Notatki

- <http://blog.homebrewing.pl/new-england-ipavermont-ipa/>
3 mar 2018, 11:33