

## Nantucket (NEIPA)

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.7 kg (53.6%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (7.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (14.5%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
na flameout				
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
na hopstand				
Na zimno	Centennial	28 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-091	Ale	Płynne	1000 ml	Omega Yeast