

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 |