

## Nantucket v4

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **35**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (65.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (17.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (17.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín 2019	35 g	20 min	11 %
20 minut w 70 stopniach, mieszając co jakiś czas				
Whirlpool	Mosaic 2018	20 g	20 min	10 %
20 minut w 70 stopniach, mieszając co jakiś czas				
Na zimno	Mosaic 2019	25 g	1 dni	10 %
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.				

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze	Ale	Gęstwa	400 ml	The Yeast Bay

Połowa słoika 900ml

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Łuska Ryżowa	80 g	Zacieranie	60 min