

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**
- Wyladuj 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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska Ryżowa	80 g	Zacieranie	60 min