

# APA Single Hop Nelson

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **5**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 2 kg (38.5%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (38.5%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (7.7%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (9.6%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Abbey Castle         | 0.3 kg (5.8%) | 80 %       | 45  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|-------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 100 g | 1 min | 11 %       |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 200 g | 4 dni | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa               | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - London Ale | Ale | Płynne | 250 ml | Wyeast Labs  |