

# Neipa Single Hop Nelson

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU ---
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 1 kg (27.8%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (41.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.6 kg (16.7%) | 85 %       | 3   |
| Cukier | Candi Sugar, Clear   | 0.3 kg (8.3%)  | 78.3 %     | 2   |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.2 kg (5.6%)  | 75 %       | 45  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|------|------------|
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 50 g  | ---  | 11.2 %     |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 120 g | ---  | 11.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Vermont Ale | Ale | Gęstwa | 150 ml | Yeast Bay    |