

# Nelson

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale    | 4 kg (78.4%)   | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.7 kg (13.7%) | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Płatki owsiane     | 0.4 kg (7.8%)  | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial    | 25 g  | 20 min | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Nelson Sauvín | 50 g  | 4 dni  | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-----------|-----|--------|-------|--------------|
| Hornindal | Ale | Gęstwa | 50 ml | Sadowa       |

## Notatki

- Blg 11°  
14 maj 2022, 06:41