

Nelson Sauvin Micro IPA

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **34**
- SRM **2.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1.25 kg (53.6%)	80.5 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (25.8%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.35 kg (15%)	65 %	2
Ziarno	Żytni	0.13 kg (5.6%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	100 g	1 min	12.8 %