

Wai-Iti Nelson Sauvín

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **37**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (52.6%)	80 %	8
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (35.1%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	60 %	3
Ziarno	Cara Body Viking Malt	0.2 kg (3.5%)	60 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Wai-iti	20 g	25 min	1.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	12.5 g	25 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	12.5 g	25 min	9.5 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	2 dni	1.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Wai-iti	30 g	2 dni	1.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove