

1.6 Nelson Single Hop

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **8.2**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (70.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (4.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.1 kg (1.4%) | 58.7 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.2 kg (2.8%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (21.1%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 20 g | 70 min | 12.2 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 15 g | 30 min | 12.2 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 15 g | 10 min | 12.2 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 50 g | 0 min | 12.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Płynne | 125 ml | Fermentum Mobile |