

## 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 |