

## 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