

## #13 IMPERIAL NELSON ENIGMA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **71**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Cookie wiking male	0.5 kg (7.7%)	85 %	50
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	20 g	45 min	11 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	45 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	20 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	15 min	17 %
Na zimno	Nelson Sauvin	60 g	3 dni	11 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	3 dni	17.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Notatki

- 100g erytrolu dla session ver.

15 maj 2024, 08:24