

APA Nelson Sauvin

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **52**
- SRM **7.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 3.5 kg (95.9%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.15 kg (4.1%) | 76 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvin | 15 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvin | 15 g | 30 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvin | 15 g | 10 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvin | 15 g | 0 min | 8.8 % |
| Na zimno | Nelson Sauvin | 60 g | 3 dni | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 7 g | Fermentis |