

## APA - Nelson Sauvín

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **26**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt Eraclea	1 kg (16.7%)	81 %	4
Ziarno	Maris Otter Oale Ale - Thomas Fawcett	1.5 kg (25%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.3%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (5%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	70 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	1 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	6 dni	11 %

Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis