

APA Single Hop Nelson

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **5**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (38.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (38.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (9.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.3 kg (5.8%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|-------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 100 g | 1 min | 11 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 200 g | 4 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - London Ale | Ale | Płynne | 250 ml | Wyeast Labs |