

## belg nelson

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **4**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (71.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (28.3%)	79 %	10
Cukier	biały	0 kg	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Nelson Sauvin	25 g	20 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	18 g	30 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	18 g	15 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	18 g	3 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %