

## Foggy NE Nelson Citra (wyszedł sztos)

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **21**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.6 kg (17.1%)	82 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.4 kg (11.4%)	73 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	15 g	10 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvin	35 g	3 dni	11.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp066 - london fog	Ale	Płynne	30 ml	white labs

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	suszona skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min