

GALACTIC NELSON

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **49**
- SRM **12.3**
- 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 **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	5 kg (94.3%)	79 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	20 min	14.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	20 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	7 min	14.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	7 min	11 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	60 min	14.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	60 min	11 %
Na zimno	Galaxy	50 g	6 dni	14.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	6 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min