

## Half Nelson second edition

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **53**
- SRM **11.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.8 kg (13.1%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (73.8%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (13.1%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvign	45 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	20 g	5 min	17 %
Na zimno	Souther Cross	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Waimea	20 g	7 dni	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale	Ale	Suche	11 g	Fermentis