

# Hazy APA - Nelson Sauvin

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (61.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (18.2%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (18.2%)	80 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.8%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	30 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Nelson Sauvin	70 g	5 dni	11.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---