

## IPA na Nelsonie

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **82**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (86.2%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.2%)	75 %	30
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	90 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	5 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile