

ipka nelson

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	13.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	25 g	20 min	10.8 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	13.8 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	25 g	0 min	10.8 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	2 dni	10.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- hopstand 77 30 min- whirlpool
19 sty 2019, 13:20