

## Just Nelson v.2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **28**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (35.3%)	82 %	4
Ziarno	crisp - Extra Pale Ale	2.5 kg (29.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.4 kg (16.5%)	60 %	3
Ziarno	Oats, Malted Castle Malting	1.2 kg (14.1%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (4.7%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook CP	30 g	40 min	13.7 %
Na zimno	Nelson Sauvín MX	200 g	2 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	70 ml	Omega

### Notatki

- Woda RO:Kran 1:1  
Zacieranie 25.5 L - kwas mlekowy 3ml

Wysładzanie 12,2 L kwas mlekowy 4 ml  
7 gru 2022, 15:49