

Lutra Nelson

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **41**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min w 69C**
- Przetrzyj zacier **45 min w 72C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (76.9%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (15.4%)	82 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	30 g	60 min	15.4 %
Na zimno	Nelson Sauvín TB	100 g	2 dni	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín CP	100 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	100 ml	Omega

Notatki

- woda RO:kran 1:1 modyfikowana kwasem mlekowym
zacieranie 20.5L - 3ml
wyszadzanie 12L - 4 ml
2 sie 2022, 21:02