

# Makos Single Hop Nelson Sauvin IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **56**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (10.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (10.4%)	75 %	30
Cukier	Płatki owsiane	0.8 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.8 kg (8.3%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	40 g	10 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Nelson Sauvin	100 g	14 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvin	75 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Notatki

- Pierwsza partia chmielu na zimno dodana na sam początek fermentacji burzliwej na biotransformację  
*25 paź 2022, 13:26*