

NE IPA - Nelson Sauvin/Citra/Mosaic

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **31**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (42.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (14.3%)	70 %	2
Ziarno	Carahell	0.25 kg (7.1%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	10 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	12.3 %

Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	5 dni	11 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---