

NEIPA Nelson

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.3 kg (57.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (26.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11 %
Hop stand 80-70C				
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Hop stand 80-70C				
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	7 dni	17.2 %
Na początku burzliwej				
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp644	Ale	Płynne	160 ml	White