

# Neipa Single Hop Nelson

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU ---
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (27.8%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (16.7%)	85 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (8.3%)	78.3 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (5.6%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	---	11.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	120 g	---	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Yeast Bay