

## nelson

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **46**
- SRM **4.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (9.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (80.6%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	65 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	20 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	15 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	5 dni	11 %