

# Nelson

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **34**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (33.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (50.8%)	79 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	5 min	7.8 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	3 dni	11 %