

# Nelson Galaxy Simcoe Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 0.3 kg (5.4%)  | 81 %       | 8   |
| Ziarno | Oats, Flaked            | 1 kg (17.9%)   | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Pilznieński             | 4.3 kg (76.8%) | 81 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka       | 40 g  | 60 min | 7.9 %      |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 30 g  | 0 min  | 11 %       |
| Gotowanie | Galaxy        | 30 g  | 0 min  | 15 %       |
| Gotowanie | Simcoe        | 30 g  | 0 min  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 30 g  | 4 dni  | 11 %       |
| Na zimno  | Galaxy        | 30 g  | 4 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 30 g  | 4 dni  | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |