

# 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