

## Nelson IPA

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **52**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (10.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Pilzneński	2 kg (41.7%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (41.7%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	30 g	15 min	11 %
Gotowanie	mosaic	25 g	15 min	10 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	60 g	---	11 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	---	10 %
Gotowanie	Chmiel HBC 638	20 g	15 min	14 %