

Nelson NZ Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (60%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (30%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 20 g | 60 min | 12.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 20 g | 20 min | 12.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 20 g | 5 min | 12.3 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 40 g | 5 dni | 12.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |