

Nelson Pale Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **53**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **37.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 9 kg (75%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Carafoam | 0.5 kg (4.2%) | 72 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber | 0.5 kg (4.2%) | 75 % | 65 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (16.7%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 30 g | 60 min | 11.4 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 30 g | 30 min | 11 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 40 g | 10 min | 11 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 14.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |