

# Nelson Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.4**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2 kg (58.8%)	80.5 %	3
Ziarno	Castle Malting - Blanc Wheat	0.8 kg (23.5%)	83 %	5
Ziarno	Słód owsiany Viking	0.3 kg (8.8%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (8.8%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	10 g	30 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	15 g	15 min	9.4 %
Na zimno	Nelson Sauvin	55 g	3 dni	9.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Farmhouse Lallemand	Ale	Gęstwa	50 ml	---
OYL-500	Ale	Gęstwa	50 ml	---

## Notatki

- Woda RO: kran 1:1  
Chlorek wapnia 2g do zacierania i 3g do wysładzania + 1ml kwas mlekowy  
*7 lis 2021, 13:20*