

# Nelson Sauvin AiPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **42**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Chateau Vienna	3 kg (45.3%)	85 %	6
Ziarno	Crisp Extra Pale Maris Oter	1 kg (15.1%)	85 %	3
Ziarno	Chateau Pilsen 2RS	1 kg (15.1%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	0.75 kg (11.3%)	82.5 %	49
Ziarno	Chateau Wheat Blanc	0.5 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.25 kg (3.8%)	73 %	250
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.125 kg (1.9%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	10 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Nugget	20 g	45 min	12.2 %
Whirlpool	Amarillo	33 g	20 min	7.3 %
Na zimno	Nelson Sauvin	60 g	2 dni	10.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale BE134	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min