

## nelson sauvin ale

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (73.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (24.4%)	79 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.4%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	10 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	5 min	11.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	7 dni	11.3 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier	82 g	Butelkowanie	---