

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 | --- |