

## Nelson Sauvín IPA

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.75 kg (98.9%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Caramel Malt 120L	0.02 kg (1.1%)	74 %	236

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Nelson Sauvín	5 g	30 min	11 %
Zacieranie	Nelson Sauvín	5 g	15 min	11 %