

Nelson Sauvin & Motueka Session IPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.2 kg (76.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane (jęczmienne) | 0.5 kg (11.9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (11.9%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvin | 15 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvin | 10 g | 15 min | 11 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvin | 10 g | 10 min | 11 % |
| Gotowanie | Motueka | 10 g | 10 min | 7 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvin | 25 g | 2 min | 11 % |
| Gotowanie | Motueka | 20 g | 2 min | 7 % |
| Na zimno | Nelson Sauvin | 40 g | 2 dni | 11 % |
| Na zimno | Motueka | 20 g | 2 dni | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 50 ml | Fermentum Mobile |