

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