

Nelson Sauvin Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.3 kg (6.5%)	81 %	8
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.3%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (82.6%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Magnum	6 g	60 min	13 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	20 g	10 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	15 g	0 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	25 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvin	40 g	4 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis