

# Nelson Sauvín Pale Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **6.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.3 kg (59.4%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1.36 kg (24.5%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.45 kg (8.1%)	75 %	39
Ziarno	Pszeniczny	0.45 kg (8.1%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	10 min	11.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	5 min	11.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	1 min	11.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	400 min	11.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	5 dni	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis