

# Nelson Sauvín Pale Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (64.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (21.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.1%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	20 min	11.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	10 min	11.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	1 min	11.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	40 min	11.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	4 dni	11.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	30 g	Fermentis