

# Nelson Sauvín Single Hop APA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **9.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (57.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (38.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.8%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	15 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	5 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	5 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min