

Nelson Sauvin v 2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 72C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.1 kg (37.9%)	82 %	4
Ziarno	Castle Malting - Pale Ale	1.1 kg (37.9%)	80 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (10.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvin	65 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvin	120 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Yeast Bay - Hazy Daze	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa: 10 dni - 15°-21°
Cicha: 7 dni - 4°
Uwagi:

Czas pracy 4h

Drożdże zadane w 16 stopniach.

02.12 - Dodałem 30g Nelsona na fermentację i przenieśliem fermentor do mieszkania. Pierwsze dni fermentacji w przedziale 17°-19°.

8 lip 2019, 12:22