

## Nelson Single 12 Blg

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **43**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (87%)	--- %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (8.7%)	--- %	3
Ziarno	Cookie VM	0.25 kg (4.3%)	--- %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	1 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	35 g	7 dni	11 %

### Drożdże

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