

## Nelson wheat

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.7 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (48.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.9 kg (46.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	20 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	3 min	11.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	20 min	11.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11.3 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	20 min	13.4 %
Na zimno	Citra	16 g	3 dni	12 %