

ORP Nelson

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **12**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (15.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (41.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.7 kg (42.9%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	1 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	125 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Wheat	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-----	--------	--------	-------------