

PALE ALE SH NELSON []

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **31**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **17 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (90.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.5 kg (9.1%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 20 g | 25 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 20 g | 15 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 20 g | 5 min | 11 % |