

## Podróż poślubna (NEIPA Nelson Sauvín)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **15**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (39.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (39.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	20 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	150 g	7 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog Ale	Ale	Gęstwa	250 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	3 g	Gotowanie	10 min