

Red Nelson Sauvin

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (41.7%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (41.7%)	85 %	7
Ziarno	Viking Red Malt	0.5 kg (8.3%)	80 %	80
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (8.3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	20 g	5 min	10.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	20 g	15 min	10.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min
Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	---