

sesja z nelsonem

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **83**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.1 kg (79.5%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (20.5%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	mouteka	25 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	5 min	11.2 %
Whirlpool	mouteka	25 g	20 min	8.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	20 min	11.2 %
Na zimno	mouteka	50 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	125 g	3 dni	11.2 %

Drożdże

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

wyeast west yorkshire ale	Ale	Gęstwa	300 ml	---
------------------------------	-----	--------	--------	-----