

## Session ipa Nelson Single Hop

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **48**
- SRM **2.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	3.2 kg (92.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (7.2%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	15 min	10.7 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	5 min	10.7 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	15 min	1 %