

## Session NEIPA Nelson Galaxy

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **73 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **81.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 73C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (67.3%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (23.1%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.8%)	78 %	4
Cukier	maltodextrin	0.3 kg (5.8%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín	70 g	15 min	11.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	5 dni	11.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11.2 %
Na zimno	Galaxy	60 g	3 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs
Kveik - Tormodgarden	Ale	Gęstwa	50 ml	---

### Notatki

- Warka podzielona na 2 mniejsze wiadra po 10 L i fermentowana różnymi szczepami

Woda modyfikowana RO:

Gips 1.5 g  
Chlorek wapnia 6.5g  
Sól NaCl 1.5g  
Epsom 1g  
*18 lip 2021, 20:59*