

# SINGLE HOP IPA NELSON

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **44**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (89.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.7 kg (10.4%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	15 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	10 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	4 dni	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1056 American Ale	Ale	Gęstwa	2000 ml	Fermentis