

# Single Hop Nelson Sauvin

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **42**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (87.7%)	80 %	5
Ziarno	Wheat, Torrified	0.25 kg (6.8%)	79 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (5.5%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	20 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	20 g	10 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	40 g	0 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
yeast bay - hazy daze	Ale	Płynne	35 ml	Yeast bay