

## Times They Are A-Changin' (NEIPA Nelson Sauvín)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **16**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.3%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	20 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	6 dni	11 %
Na 2 razy: - 1 dzień - 4 dzień				
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog Ale	Ale	Gęstwa	250 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	2 g	Gotowanie	10 min