

# West coast double ipa SH Nelson S

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **58**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Crisp Pale Ale	4.5 kg (93.8%)	80 %	7
Cukier	cukier	0.3 kg (6.3%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	40 g	0 min	11.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Notatki

- ostatnie 40g hopstand 80 stopni 15min  
100g nelson na zimno w 17 stopniach 3 dni i cold crash 2 dni w 2-4 stopniach  
nagazowanie w kegu ok 2,7 vol  
28 sty 2023, 10:01