

West coast IPA Nelson

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **5.7**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (8.3%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (8.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	30 g	10 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	30 g	15 min	11.2 %
Na zimno	Nelson Sauvin	40 g	2 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 San Diego Super	Ale	Płynne	200 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc T	5 g	Gotowanie	7 min