

# West Coast Session SH Nelson IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (83.7%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (10%)	70 %	2
Ziarno	Vienna Malt	0.2 kg (4%)	78 %	8
Cukier	Cukier	0.12 kg (2.4%)	100 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	30 min	10.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	35 g	15 min	10.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	40 g	20 min	10.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	5 dni	10.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	3 dni	10.2 %