

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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj 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 % |