

wiosenne nelson

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **2.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 4 kg (100%) | 80.5 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | NelsonSauvin | 25 g | 15 min | 11.4 % |
| Whirlpool | NelsonSauvin | 25 g | 20 min | 11.4 % |
| Na zimno | NelsonSauvin | 50 g | 5 dni | 11.4 % |