

apa nectaron hazy

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **25**
- SRM **3.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (11.9%)	80 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (4.8%)	75 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	nectaron	11 g	60 min	12 %
Gotowanie	nectaron	14 g	15 min	12 %
Whirlpool	nectaron	25 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Iutra	Ale	Gęstwa	10 ml	omega