Nectaron Hazy APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

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 brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg *(71.4%)*	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg *(7.1%)*	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg *(4.8%)*	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(11.9%)*	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg *(4.8%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	90 g	2 min	12 %
Na zimno	Nectaron	50 g	28 dni	12 %
Na zimno	Nectaron	50 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.