

TB: Nectaron Hazy DDH APA 12BLG 20L

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **33**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (68.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (6.8%)	61 %	5
Ziarno	CaramelPils	0.2 kg (4.5%)	79 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	10 g	60 min	10.5 %
Whirlpool	Nectaron	90 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Nectaron	50 g	1 dni	10.5 %
Na zimno	Nectaron	50 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand