

# Micro Single Hazy Pale Nectaron

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **28**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	4 kg (83.3%)	81 %	3
Ziarno	Weizenmalz Best	0.3 kg (6.3%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.2%)	60 %	3
Ziarno	Wiener Malz Best	0.3 kg (6.3%)	80 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Nectaron	5 g	60 min	12 %
Whirlpool	Nectaron	58 g	20 min	12 %
Na zimno	Nectaron	240 g	3 dni	12 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs