

## Nectaron APA

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **100**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.9%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (4.8%)	75 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	nectaron	50 g	45 min	12.3 %
Gotowanie	nectaron	50 g	10 min	12.3 %
Na zimno	nectaron	50 g	7 dni	12.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---