

# Nectaron Hazy Apa

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **34**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

## 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (81.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (5.4%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	11 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Nectaron	14 g	15 min	12.3 %
Whirlpool	Nectaron	25 g	10 min	12.3 %
Na zimno	Nectaron	50 g	7 dni	12.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis