

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 |