

NECTARON HAZY APA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **40**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

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	Oats, Flaked	0.3 kg (7.1%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	15 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Nectaron	15 g	20 min	12.3 %
Gotowanie	Nectaron	20 g	5 min	12.3 %
Na zimno	Nectaron	50 g	7 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile