

Nectaron HAZY DDH APA 12°BLG

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **39**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.7 kg (70.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (7.6%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (5.7%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	30 g	10 min	13.5 %
Whirlpool	Nectaron	60 g	15 min	13.5 %
wrzucane przy 85-80°C				
Whirlpool	Nectaron	60 g	30 min	1 %
wrzucane przy 70-67°C				
Na zimno	Nectaron	75 g	1 dni	13.5 %
Na zimno	Nectaron	75 g	2 dni	13.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's