

## Nectaron HAZY DDH APA 12°BLG

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (70.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.6%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (10.6%)	61 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (4.3%)	75 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12 %
Whirlpool	nectaron	50 g	0 min	9.9 %
Na zimno	nectaron	150 g	12 dni	9.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile