

## Nectaron HAZY DDH APA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **32**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (4.8%)	61 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (4.8%)	75 %	20
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (7.1%)	60 %	3
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	10 g	60 min	10.5 %
Whirlpool	Nectaron	90 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Nectaron	50 g	6 dni	10.5 %
Na zimno	Nectaron	50 g	3 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	700 ml	Fermentum Mobile