

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 |