

# Nectaron SH Hazy DIPA

---

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **35**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński          | 3.2 kg (86.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (13.5%) | 81 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook  | 15 g  | 60 min | 11.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Nectaron | 30 g  | 1 min  | 12.6 %     |
| Na zimno                  | Nectaron | 70 g  | 3 dni  | 12.6 %     |