

Nectaron

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **25**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.4 kg (70.6%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (5.9%)	75 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	10 g	20 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	40 g	3 min	12.6 %
Na zimno	Nectaron	65 g	3 dni	12.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---