

GOLDEN NECTARON

sládcí: Anna Petrová, Zdeněk Trávníček

Stupňovitost:

13%

Alkohol:

5,5%

Hořkost:

50 IBU

Barva:

5 EBC

Spolupráce NOZIB s talentovanými domovárníky Annou Petrovou a Zdeňkem Trávníčkem. Uvařili jsme jejich vítězný recept na single-hop Nectaron APA. S tímto pivem obsadili první příčku v domovnické soutěži Plzeňský Mazák '23. V chuti crispy, suché, hořké a plné tropických tónů chmele Nectaron.

SUROVINY /25L

VODA

rmutovací	22 l
vyslazovací	10 l
Calcium chloride	6 g
Calcium sulphate (gypsum)	3 g

SLAD

BEST Heidelberg malt	5 Kg
CRISP Haná Malt	0,6 Kg
BEST Caramel Pils	0,6 Kg
BEST Vienna	0,6 Kg

CHMEL

Nectaron	200 g
----------	-------

KVASINKY

Lallemand Bry-97	11 g
------------------	------

POSTUP

RMUTOVÁNÍ infúze

67°C	55 min
74°C	30 min
77°C	5 min odrmutování

CHMELOVAR 70 min

Nectaron	10g	First Wort Hopping
Nectaron	30g	Hop Stand 15 min 95°C

FERMENTACE svrchní

Bry-97	11 g	18°- 19°C
DH: Nectaron: 160 g po dokončení kvašení (2–3 dny)		
Zrání: 3 týdny při teplotě 1–3 °C.		
Sycení: dextróza 5,0 g/l.		

