

#64 Orange White Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **32**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (26.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (52.6%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (10.5%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny Ogród	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka z pomarańczy	500 g	Fermentacja cicha	4 dni