

Orange APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.6 kg (59.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (18.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (14.8%)	60 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.15 kg (5.6%)	80.5 %	16
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.05 kg (1.9%)	--- %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	45 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale	Ale	Gęstwa	400 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Zest i sok z 3 pomarańczy	1 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Mech Irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min