

Orange/Cherry Wheat Beer

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **6.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **25 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **48.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1.8 kg (54.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.9 kg (27.3%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.6 kg (18.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	18 g	15 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	18 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	18 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	30 g	4 dni	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	18 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	24 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pomarańcza	300 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Pomarańcza	1200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Rum	300 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Wiśnie	300 g	Fermentacja cicha	7 dni