

## Orange/Cherry Wheat Beer

- Gęstość **12.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **9.1**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 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 **17.9 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 3 kg (54.5%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 1.5 kg (27.3%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 1 kg (18.2%)   | 75 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Enigma (AUS)  | 30 g  | 15 min | 17.2 %     |
| Na zimno  | Enigma (AUS)  | 30 g  | 5 dni  | 17.2 %     |
| Na zimno  | Enigma (AUS)  | 30 g  | 3 dni  | 17.2 %     |
| Na zimno  | Pacifica (NZ) | 60 g  | 4 dni  | 4.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                      | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------------------|--------|-------------------|--------|
| Przyprawa       | Skórka słodkiej pomarańczy | 40 g   | Gotowanie         | 10 min |
| Dodatek smakowy | Pomarańcza                 | 500 g  | Gotowanie         | 0 min  |
| Dodatek smakowy | Pomarańcza                 | 2000 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |
| Inne            | Rum                        | 500 g  | Fermentacja cicha | 3 dni  |
| Dodatek smakowy | Wiśnie                     | 500 g  | Fermentacja cicha | 7 dni  |