

Orange dream

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **68**
- SRM **50.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyladuj używając **-0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5.5 kg (73.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (6.7%)	70 %	49
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (6.7%)	68 %	400
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.5 kg (6.7%)	55 %	1084

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	50 g	15 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy	60 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Ziarno kakaowca	125 g	Fermentacja cicha	15 dni
-----------	-----------------	-------	-------------------	--------