

Orange IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **52**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Eraclea Pilzneński	1 kg (15.4%)	--- %	4.5
Ziarno	Castle Pale Ale	0.5 kg (7.7%)	80 %	8
Ziarno	Pale ale brutal	0.5 kg (7.7%)	--- %	8
Ziarno	Chateau Abbey	1 kg (15.4%)	--- %	45
Ziarno	Pilzneński Weyermann	3 kg (46.2%)	--- %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	50 g	10 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min