

## Pomarańcza

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 7.5 kg (78.9%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy       | 0.5 kg (5.3%)  | 70 %       | 70  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (15.8%) | 79 %       | 14  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe        | 30 g  | 50 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe        | 50 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Whirlpool                 | Simcoe        | 20 g  | 0 min  | 13.2 %     |
| Whirlpool                 | Pacifica (NZ) | 50 g  | 0 min  | 4.8 %      |
| Na zimno                  | Pacifica (NZ) | 50 g  | 5 dni  | 4.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g  | Safale       |