

Pomarańczowe Pale Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (76.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann-Carahell	0.5 kg (7.7%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	15 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	1 min	10 %
Na zimno	Waimea	35 g	4 dni	15.1 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	10 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	whirflock	0.5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	suszona słodka pomarańcza	80 g	Gotowanie	15 min