

## #32 Dżem pomarańczowy

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **12.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.3 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (87.2%)	66 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt pszeniczny	0.5 kg (12.8%)	66 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacifica (NZ)	30 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	30 min	5.4 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	10 g	10 min	5.4 %
Na zimno	Cascade	40 g	5 dni	9 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	50 g	5 dni	5.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile