

#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 brzożki **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 |