

## Biała Pomarańcza

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **19**
- SRM **4.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny (Viking Malt)	3.1 kg (59.6%)	85 %	5
Ziarno	Pilzneński (Viking Malt)	1.8 kg (34.6%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy (Viking Malt)	0.3 kg (5.8%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Tradition	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka z Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Laktoza	180 g	Gotowanie	0 min