

Bloody Orange IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **47**
- SRM **6.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.7 kg (82.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (5.6%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.1 kg (2.2%)	75 %	65
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.05 kg (1.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12.3 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	125 ml	Fermentum Mobile