

Bloody Orange IPA 14 TB

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **47**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.4 kg (65.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 0.6 kg (11.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy 50 | 0.2 kg (3.8%) | 75 % | 50 |
| Dodatek | Purre Orange | 1 kg (19.2%) | 22 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 10 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 10 min | 12 % |
| Na zimno | Chinook | 50 g | 3 dni | 13 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | skórki pomarańczy | 15 g | Gotowanie | 10 min |