

Bloody Orange IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.4 kg (81%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 0.6 kg (14.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.2 kg (4.8%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 13 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 8 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Skórki pomarańczy | 15 g | 10 min | 1 % |
| Na zimno | Chinook | 50 g | 3 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| Gęstwa | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-----------------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Puree Pomarańczowe | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
|-----------------|-----------------------|--------|-------------------|-------|