

Bloody Orange IPA by M%P

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **43**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (10%)	70 %	49
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (10%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	50 g	5 min	6 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Skórki pomarańczy	40 g	7 dni	1 %
Gotowanie	Chinook	50 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jacka m36	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Puree Pomarańczowe	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni