

Fresh & Candid Orange Hazy DDH Pale Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (25%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	1 min	11 %
Whirlpool	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Comet	20 g	10 min	8.3 %
Na zimno	Comet	30 g	2 dni	8.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	2 dni	11 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Orange zest	10 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Kandyzowana pomarańcza	50 g	Fermentacja cicha	4 dni