

Iced Orange Wheat

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **38**
- SRM **3.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (25%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	5 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	5 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	5 g	0 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	0 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	0 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	5 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	5 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	5 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Fermentacja cicha	3 dni