

# Orange American Wheat

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński    | 2.5 kg (50%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny    | 2.3 kg (46%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.2 kg (4%)  | 74 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 15 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Equanot                | 20 g  | 0 min  | 13.1 %     |

## 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 pomarańczy | 20 g  | Gotowanie | 10 min |