

# Orange American Wheat

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **6.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa       | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński  | 3 kg (48%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny  | 3 kg (48%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Crystal 150 | 0.25 kg (4%) | 75 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g  | 60 min | 11 %       |
| Whirlpool | Citra | 50 g  | 0 min  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa             | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------|-------------------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Zest z pomarańczy | 3 g   | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Przyprawa | Zest z limonki    | 1 g   | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Przyprawa | Sok z pomarańczy  | 3 g   | Fermentacja cicha | 7 dni |

## Notatki

- Hopstand 77C 30 min

Zest redukowany w soku  
8 sty 2019, 23:42