

# Orange Centennial IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **55**
- SRM **4.9**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **25 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.8 kg (53.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.25 kg (46.1%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	15 min	10.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	12.6 %
Whirlpool	Centennial	50 g	0 min	10.2 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	12.6 %
Na zimno	Centennial	100 g	7 dni	10.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	12.6 %

## Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Przepis przygotowany pod kocioł warzelny Coobra CB3

Wariacja pod wyczyszczenie magazynu  
9 kwi 2018, 17:16