

## Orange/Cherry Wheat Beer

- Gęstość **12.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **9.1**
- Styl **Fruit Beer**

### 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **25 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	3 kg (54.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (27.3%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (18.2%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	15 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	60 g	4 dni	4.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pomarańcza	500 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Pomarańcza	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Rum	500 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Wiśnie	500 g	Fermentacja cicha	7 dni