

# Orange-Citra Single Hop Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **12.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.7 kg (100%)	80 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra Aromatyczny	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra Aromatyczny	25 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra Aromatyczny	25 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra Aromatyczny	40 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra Aromatyczny	40 g	2 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańcza słodka	20 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Skórka pomarańcza gorzka	20 g	Gotowanie	5 min
-----------------	-----------------------------	------	-----------	-------