

Orange dream

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **68**
- SRM **50.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **-0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 5.5 kg (73.3%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.5 kg (6.7%) | 70 % | 49 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.5 kg (6.7%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (6.7%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Briess - Midnight Wheat Malt | 0.5 kg (6.7%) | 55 % | 1084 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 15 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 100 ml | FM |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Skórka pomarańczy | 60 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|-----------|-----------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Ziarno kakaowca | 125 g | Fermentacja cicha | 15 dni |
|-----------|-----------------|-------|-------------------|--------|