

# ORANGE FES

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **37.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## 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 **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (69.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.8%)	75 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.8%)	65 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.8%)	65 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (3.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (2.9%)	60 %	837

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	50 g	60 min	8.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczowa	50 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Skórka gorzkiej pomarańczy	50 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Skórka z 3 pomarańczy	50 g	Fermentacja cicha	7 dni