

## Orange ipa

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **12**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (47.6%)	70 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.9%)	70 %	3
Dodatek	Płatki jęczmienne	1 kg (15.9%)	70 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.8 kg (12.7%)	70 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.9%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	12 g	40 min	12 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka z pomarańczy	50 g	Fermentacja burzliwa	3 dni