

Orange IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **50**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (53.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (21.4%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.1 kg (3.6%)	75 %	120
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.1 kg (3.6%)	75 %	20
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.5 kg (17.9%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	25 g	7 dni	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	25 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skurka pomarańczy	40 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Sok pomarańczowy w [L]	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni

Dodatek smakowy	Skurka pomarańczy	40 g	Fermentacja cicha	2 dni
-----------------	-------------------	------	-------------------	-------

Notatki

- Sok z pomarańczy miał 7blg
1 lut 2020, 23:11