

# Orange Saison IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **28**
- SRM **5.1**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Durst Malz	2 kg (44.4%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Karamalz 30 Durst Malz	0.5 kg (11.1%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	20 g	15 min	6.6 %
Na zimno	Barbe Rouge	15 g	2 dni	6.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	10 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	10 g	Fermentacja cicha	4 dni