

# ORANGE TEAPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **40**
- SRM **8.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (73.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (24.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.6%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	herbata Earl Grey	100 g	Fermentacja cicha	1 dni
Przyprawa	skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	1 min