

# OrangeWheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **87**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (30%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	15 min	13 %

Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	13 %
Na zimno	Citra	30 g	10 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brewferm blanche 12	Pszeniczne	Suche	12 g	brewferm

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	skórka curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	klolendra	4 g	Gotowanie	10 min