

# ORBIT

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **37**
- SRM **8.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **61 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **74.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **52.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **74.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep Ale	8 kg (55.2%)	82.2 %	6
Ziarno	Mep Pilsner	4 kg (27.6%)	82.4 %	4
Ziarno	Mep wheat	1 kg (6.9%)	82 %	5
Ziarno	Mep Carmel	1.5 kg (10.3%)	78.9 %	126

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	50 g	30 min	14.5 %
Gotowanie	Orbit	50 g	8 min	9.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	5 min	11.2 %
Gotowanie	Ekuanot	25 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Orbit	50 g	15 min	9.8 %