

Orgazm v2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **62**
- SRM **8.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (14.3%)	75 %	60
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (14.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	20 min	9.7 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	8.6 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	9.7 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	8.6 %