

pomarańcza

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.7**

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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	3.6 kg (62.6%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.85 kg (14.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.9%)	85 %	3
Dodatek	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	9.4 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Willamette	25 g	5 min	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
m 44 x 2	Ale	Suche	20 g	---