

Pomarańczlpa

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **10**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.4 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	2.93 kg (66.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Corn, Flaked	0.5 kg (11.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	7.56 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	91.9 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	30.28 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Citra	61.62 g	14 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	43.25 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kandyzowana skórka pomarańczy	4 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	syrop pomarańczowy	4 g	Fermentacja burzliwa	7 dni