

# Pomarańczowe IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **65**
- SRM **4.8**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (56.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (27%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9%)	80 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.5%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (3.4%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	40 g	5 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	40 g	5 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok pomarańczowy	4000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Klarowanie	Tabletka whirflooc	1 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Sok dodany podczas chłodzenia brzezki. Temperatura dodania 50 - 60 stopni. Blg początkowe 13. Temperatura zadania drożdży 23 stopnie. Przeniesiono do pomieszczenia o temperaturze 18 stopni. 30 kwi 2020, 16:01