

## Pomarańczowe

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **6.7**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (90.9%)  | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Cookie                 | 0.5 kg (9.1%) | --- %      | 70  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior    | 5 g   | 45 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Idaho Gem  | 5 g   | 45 min | 14.3 %     |
| Gotowanie | Izabella   | 8 g   | 45 min | 6.4 %      |
| Na zimno  | X          | 1 g   | 7 dni  | 12 %       |
| Gotowanie | Sabro      | 10 g  | 15 min | 15.8 %     |
| Gotowanie | Pomarańcza | 30 g  | 10 min | 1 %        |
| Na zimno  | Amarillo   | 50 g  | 7 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |