

## 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