

Pomarańczowy Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **6.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **80 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **80C**
- Wyladuj używając **30.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (38.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (19%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (14.3%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.8%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (4.8%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4.8%)	78 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (14.3%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	50 g	30 min	9 %
Gotowanie	Zula	30 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Amora preta	30 g	15 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LaBrew American East Coast - New England	Ale	Gęstwa	300 ml	Lallemand
--	-----	--------	--------	-----------