

Pomarańczowy Latino Lover - Orange Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **10**
- SRM **4.4**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (40%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg (60%) | 85 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 30 g | 40 min | 3.5 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------------|--------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | sok z pomarańczy | 200 g | Zacieranie | 70 min |
| Dodatek smakowy | suszona skórka pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | świeża skórka pomarańczy | 100 g | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie | whirlfloc | 1.25 g | Gotowanie | 10 min |