

## Relaks

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71C**
- Wystadzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (61.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	Corn, Flaked	0.5 kg (10.2%)	80 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (8.2%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Whirlpool	Citra	90 g	10 min	12 %
Whirlpool	Cascade	30 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	-------------------	-------	-------------------	-------

## Notatki

- <https://www.clawhammersupply.com/blogs/moonshine-still-blog/candy-orange-ipa-hazy-session>  
8 kwi 2019, 13:38