

Single Hop Orbit

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (96.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 0.2 kg (3.8%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | orbit | 40 g | 60 min | 9.8 % |
| Gotowanie | orbit | 5 g | 30 min | 9.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | orbit | 15 g | 5 min | 9.8 % |
| Whirlpool | orbit | 20 g | 10 min | 9.8 % |
| Na zimno | orbit | 20 g | 7 dni | 9.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|--------|--------------|
| fermentis us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |