

#Sowa 20 - IPA / Bloody Orange

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **70**
- SRM **8.4**
- Styl **Fruit Beer**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5.6 kg (94.9%)	70 %	4
Ziarno	Crystal II 200	0.3 kg (5.1%)	70 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Phoenix	44 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	31 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	10 min	4.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok pomarańczowy	2000 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Warka podzielona przy przelewaniu na cichą:
 - 10 l podstawa + 50 g Citra na 4 dni,
 - 9 l podstawa + 2 l soku pomarańczowego z Auchan - wyciskany, pasteryzowany.

Oba wyszły po 20 butelek, zniknęły po 2 tygodniach od zabutelkowania
6 gru 2020, 18:20