

## #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