

Tangerine American wheat IPA Brasserie Lodzermensch

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **73.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **88.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **62.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **88.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7.7 kg (44.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	7 kg (40.8%)	83 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1.4 kg (8.2%)	78 %	18
Ziarno	Carapils 3-5 EBC Weyermann	1.04 kg (6.1%)	75 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau mittelfruh	87.5 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Cascade	87.5 g	5 min	6 %
Na zimno	Chinook	35 g	18 dni	13 %
Na zimno	Cascade	52.5 g	18 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Pszeniczne	Suche	40.24 g	Fermentis

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	350 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	245 g	Fermentacja cicha	18 dni