

## Winter Orange

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **20**
- SRM **15.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (14.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (28.6%)	78 %	18
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (14.3%)	75 %	150
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg (14.3%)	70 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	8 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	orange skin dry	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cynamon	40 g	Gotowanie	60 min