

Mandarina Pale Ale

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **5**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **26.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.8 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **34.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **82 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.31 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **23.4 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **15 min**
- Temp **72 C**, Time **45 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **70.6C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **64C**
- Keep mash **45 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **21.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3.4 kg (62.6%)	80 %	4
Grain	Strzegom Pale Ale	1.7 kg (31.3%)	79 %	6
Grain	Carahell Weyermann	0.33 kg (6.1%)	77 %	25

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	24.1 g	60 min	11.5 %
Boil	Marynka	5.9 g	60 min	10.5 %
Aroma (end of boil)	Mandarina Bavaria	10 g	10 min	7.6 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	15 g	0 min	7.6 %
Dry Hop	Mandarina Bavaria	25 g	4 day(s)	7.6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Nottingham Ale Yeast	Ale	Dry	11 g	Danstar

Notes

- Piwo wyszło wytrawne (2BLG) przez co goryczka była wyraźna, ostra, brak kontry w postaci słodowości.

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Dodatkowo chmielenie na zimno sprawiło że w piwie dało się wyczuć trawiastość, badylowość od chmielu, gorycz nieprzyjemna, zalegająca, brak aromatu i smaku cytrusów czy mandarynek. Drobinki z chmielenia na zimno + lekkie przegazowanie spowodowało że po otwarciu mało schłodzonej butelki piwo wychodziło z butelki/kufła. Chmiel Mandarina Bavaria niestety furory nie zrobił.
Jan 30, 2017, 12:19 PM