

## #35 SH Mandarina Bavaria

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **40**
- SRM **6.4**
- Style **Specialty Beer**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **20.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **25.6 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.53 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.2 liter(s)**

### Steps

- Temp **66 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                   | Amount         | Yield | EBC |
|-------|------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Pale Ale Castlemalting | 5 kg (80.3%)   | 80 %  | 9   |
| Grain | Viking Malt CaraBody   | 0.5 kg (8%)    | 80 %  | 8   |
| Grain | Płatki owsiane         | 0.4 kg (6.4%)  | 60 %  | 3   |
| Grain | Weyermann Carapils     | 0.33 kg (5.3%) | 78 %  | 4   |

### Hops

| Use for                                                                     | Name              | Amount | Time     | Alpha acid |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------|----------|------------|
| Boil                                                                        | Mandarina Bavaria | 10 g   | 50 min   | 10 %       |
| Boil                                                                        | Mandarina Bavaria | 40 g   | 15 min   | 10 %       |
| Aroma (end of boil)                                                         | Mandarina Bavaria | 50 g   | 5 min    | 10 %       |
| Whirlpool                                                                   | Mandarina Bavaria | 50 g   | 0 min    | 10 %       |
| na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU |                   |        |          |            |
| Dry Hop                                                                     | Mandarina Bavaria | 150 g  | 3 day(s) | 10 %       |

### Yeasts

| Name                 | Type | Form  | Amount | Laboratory  |
|----------------------|------|-------|--------|-------------|
| OYL-071 Lutra™ Kveik | Ale  | Slant | 80 ml  | Omega Yeast |

## Extras

| Type        | Name            | Amount | Use for  | Time   |
|-------------|-----------------|--------|----------|--------|
| Water Agent | Gips piwowarski | 5 g    | Mash     | 60 min |
| Fining      | Mech irlandzki  | 5 g    | Boil     | 8 min  |
| Other       | Witamina C      | 3 g    | Bottling | ---    |
| Other       | Glukoza         | 96 g   | Bottling | ---    |

## Notes

- WARKA 35  
01.05.2022  
SH Mandarinina Bavaria (21,2 litra fermentowało)

Słód Pale Ale Castlemalting 5 kg  
Słód Viking Malt CaraBody 0,5 kg  
Słód Weyermann Carapils 0,33 kg  
Płatki owsiane 0,4 kg

Chmiel Mandarinina Bavaria 300 g

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 5 gramów gipsu piwowarskiego,  
zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzeczki,  
po filtracji, przed gotowaniem blg 13,2, po gotowaniu zostało 22,7 litra brzeczki blg 15, strata na gotowaniu 2,8 litra, strata na przelewaniu 3 litry, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 19,7 litra brzeczki, dodałem 1,5 wody w celu obniżenia do 14 blg.

Pomiar blg: po 5 dniach - 2,8 po 7 - 2,7 po 10 - 2,7  
Straty na mierzaniu blg 0,4 litra

Przełałem na cichą po 7 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,5 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

Dodałem chmiel w worku na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 13 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2,3 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (100 gramów - ~5,9 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 17 litrów

Blg początkowe 14 końcowe 2,7, alk 6,2  
7 dni na fermentacji burzliwej, 6 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 14.05.2022  
32 butelki  
May 14, 2022, 4:39 PM