

## Light Lager - mandaryna

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **16**
- SRM **2.8**
- Styl **Lite American Lager**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.5 kg (67.6%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Rice, Flaked        | 1.2 kg (32.4%) | 70 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mandarina Bavaria | 10 g  | 30 min | 7.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Mandarina Bavaria | 20 g  | 5 min  | 7.8 %      |
| Whirlpool                 | Mandarina Bavaria | 20 g  | 15 min | 7.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                              | Typ   | Forma  | Ilość | Laboratorium    |
|------------------------------------|-------|--------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | Lager | Gęstwa | 50 ml | Mangrove Jack's |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa                 | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|-----------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Pomelo zest whirlpool | 10 g  | Gotowanie | 15 min |