

mandarina bawaria pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **54**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (25.6%)	80 %	4
Ziarno	Caraamber	0.13 kg (4.2%)	75 %	80
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6.4%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (63.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	8.9 %
Na zimno	man	40 g	7 dni	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lager	Lager	Suche	12 g	---