

MANDARINA & MELON

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **44**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (93.5%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.7%)	77 %	26
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (1.9%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	30 min	9.8 %
Gotowanie	Huell Melon	15 g	30 min	6.8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	15 min	9.8 %
Gotowanie	Huell Melon	15 g	15 min	6.8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	5 min	9.8 %
Gotowanie	Huell Melon	20 g	5 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Siarczan magnezu	2 g	Gotowanie	60 min