

Mandarina Wheat IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **45**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (49.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.85 kg (47.1%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	70 g	0 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	70 g	3 dni	10 %