

Mandaryna IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **17**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	5
Ziarno	Cara Gold	0.5 kg (7.7%)	75 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- Na cichą 1 litr świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy oraz zest z 1 jednej pomarańczy
11 sie 2018, 14:51