

MANDARYNA W MAGNUMCE

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **5.3**
- 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 **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.3 kg (82.7%)	80 %	4
Ziarno	Caramel pils Bestmalz	0.3 kg (5.8%)	75 %	2
Ziarno	Fawcett - Crystal red	0.3 kg (5.8%)	--- %	0
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (5.8%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	25 g	15 min	11.5 %
Whirlpool	Magnum	25 g	0 min	11.5 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	25 g	0 min	7.6 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	25 g	5 dni	7.6 %
Na zimno	Magnum	25 g	5 dni	11.5 %