

# Ale from Mandarin

---

- Gravity **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **18**
- SRM **21.3**
- Style **American Amber Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **8 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **8.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **10.1 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Gozdawa Amber	1.7 kg (81%)	80 %	---
Sugar	glukoza	0.4 kg (19%)	80 %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Dry Hop	Lublin (Lubelski)	24.5 g	5 day(s)	4 %
Dry Hop	Mandarina Bavaria	25 g	5 day(s)	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Dry	10 g	---

## Notes

- 2.09.2016  
5l wody zagotowałem, dodałem 20g lubelskiego na 60 min zostało ok. 4l wody, przelałem przez sitko w celu oddzielenia chmielu dodałem glukozę i ekstrakt oraz 4l wody, schłodziłem i przelałem do fermentora wyszło około 19BLG...
- 15.09.2016  
na cichą dodano 24,5g lubelskiego i 25g mandaryn bavaria
- 24.09.2016  
6BLG  
dodano 4g cukru na butelkę oraz 0,5l wody  
wyszło 16 butelek 0,5l  
*Jun 27, 2017, 5:42 PM*