

# Mandarina Pale Ale

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **5**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **26.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.8 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **34.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **82 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.31 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **23.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **15 min**
- Temp **72 C**, Time **45 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **70.6C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **64C**
- Keep mash **45 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **21.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                | Amount         | Yield | EBC |
|-------|---------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 3.4 kg (62.6%) | 80 %  | 4   |
| Grain | Strzegom Pale Ale   | 1.7 kg (31.3%) | 79 %  | 6   |
| Grain | Carahell Weyermann  | 0.33 kg (6.1%) | 77 %  | 25  |

## Hops

| Use for             | Name              | Amount | Time     | Alpha acid |
|---------------------|-------------------|--------|----------|------------|
| Boil                | Magnum            | 24.1 g | 60 min   | 11.5 %     |
| Boil                | Marynka           | 5.9 g  | 60 min   | 10.5 %     |
| Aroma (end of boil) | Mandarina Bavaria | 10 g   | 10 min   | 7.6 %      |
| Whirlpool           | Mandarina Bavaria | 15 g   | 0 min    | 7.6 %      |
| Dry Hop             | Mandarina Bavaria | 25 g   | 4 day(s) | 7.6 %      |

## Yeasts

| Name                 | Type | Form | Amount | Laboratory |
|----------------------|------|------|--------|------------|
| Nottingham Ale Yeast | Ale  | Dry  | 11 g   | Danstar    |

## Notes

- Piwo wyszło wytrawne (2BLG) przez co goryczka była wyraźna, ostra, brak kontry w postaci słodowości.

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Dodatkowo chmielenie na zimno sprawiło że w piwie dało się wyczuć trawiastość, badylowość od chmielu, gorycz nieprzyjemna, zalegająca, brak aromatu i smaku cytrusów czy mandarynek. Drobinki z chmielenia na zimno + lekkie przegazowanie spowodowało że po otwarciu mało schłodzonej butelki piwo wychodziło z butelki/kufła. Chmiel Mandarina Bavaria niestety furory nie zrobił.  
*Jan 30, 2017, 12:19 PM*