

#12 Mandarynkowa PA v.2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **44**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (65.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (11.6%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	20 min	7.6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	7.6 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	40 g	0 min	7.6 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	100 g	4 dni	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Zmacerowana skórka mandarynki	200 g	Fermentacja cicha	4 dni
Przyprawa	Zmacerowana skórka cytryny	50 g	Fermentacja cicha	4 dni