

## #26 Mandaryna powraca

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **45**
- SRM **10.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **20.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	74 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL szyszka	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	30 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	25 g	10 min	7.8 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	5 dni	7.8 %
Na zimno	lunga PL szyszka	10 g	5 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis