

## #35 SH Mandarina Bavaria

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **40**
- SRM **6.4**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.53 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Castlemalting	5 kg (80.3%)	80 %	9
Ziarno	Viking Malt CaraBody	0.5 kg (8%)	80 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.4%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann Carapils	0.33 kg (5.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	40 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	50 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	50 g	0 min	10 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Mandarina Bavaria	150 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

OYL-071 Lutra™ Kveik	Ale	Gęstwa	80 ml	Omega Yeast
-------------------------	-----	--------	-------	-------------

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	8 min
Inne	Witamina C	3 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	96 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- WARKA 35  
01.05.2022  
SH Mandarinina Bavaria (21,2 litra fermentowało)

Słód Pale Ale Castlemalting 5 kg  
Słód Viking Malt CaraBody 0,5 kg  
Słód Weyermann Carapils 0,33 kg  
Płatki owsiane 0,4 kg

Chmiel Mandarinina Bavaria 300 g

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 5 gramów gipsu piwowarskiego, zacierałem w 22 litrach wody, wysadzałem do uzyskania 25,5 litra brzezki, po filtracji, przed gotowaniem blg 13,2, po gotowaniu zostało 22,7 litra brzezki blg 15, strata na gotowaniu 2,8 litra, strata na przelewaniu 3 litry, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 19,7 litra brzezki, dolałem 1,5 wody w celu obniżenia do 14 blg.

Pomiar blg: po 5 dniach - 2,8 po 7 - 2,7 po 10 - 2,7  
Straty na mierzaniu blg 0,4 litra

Przełałem na cichą po 7 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,5 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

Dodałem chmiel w worku na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 13 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2,3 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (100 gramów - ~5,9 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 17 litrów

Blg początkowe 14 końcowe 2,7, alk 6,2  
7 dni na fermentacji burzliwej, 6 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 14.05.2022  
32 butelki  
14 maj 2022, 16:39