

## #39 Mandaryna sama w Norwegii

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **10.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.6 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	4 kg (100%)	74 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria 2018	22 g	60 min	8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria 2018	22 g	30 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria 2018	22 g	10 min	8 %
Na zimno	Mandarina Bavaria 2018	84 g	5 dni	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	FM