

## #51 Mozaikiem Mami Mazer Mandarynę

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **10.6**
- 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	WES ekstrakt słodowy jasny	4.2 kg (100%)	70.5 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wakatu NZ 2017 granulat	12 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Kohatu NZ 2018 granulat	12 g	30 min	4.9 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria DE 2018	20 g	30 min	8 %
Gotowanie	Wakatu NZ 2017 granulat	10 g	30 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu NZ 2018 granulat	10 g	10 min	4.9 %
Na zimno	Kohatu NZ 2018 granulat	28 g	5 dni	4.9 %
Na zimno	Mandarina Bavaria DE 2018	55 g	5 dni	8 %
Na zimno	Waimea NZ 2016 szyszka	30 g	5 dni	17.1 %
Na zimno	Wakatu NZ 2017 granulat	28 g	5 dni	7.3 %
Na zimno	Mosaic USA 2018 granulat	50 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze Ale	Ale	Płynne	30 ml	White Labs