

## #69 Mandaryna na Lofotach

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **31**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.8 L**
- Czas gotowania **66 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp Pale Ale	2 kg (100%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski PL 2019 granulát	6 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Mandaryna Bavaria DE 2019 granulát	10 g	30 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandaryna Bavaria DE 2019 granulát	10 g	10 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski PL 2019 granulát	7 g	10 min	7.7 %
Na zimno	Mandaryna Bavaria DE 2019 granulát	30 g	5 dni	7.7 %
Na zimno	Lubelski PL 2019 granulát	9 g	5 dni	3.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	15 ml	FM