

Ale mandarynka

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	50 g	60 min	17 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	15 min	7.9 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	10 min	7.9 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	5 min	7.9 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	1 min	7.9 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	40 g	7 dni	7.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis