

Bawarskie Mandarynki - Mandarina Bavaria Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Colorado Pale Base Malt | 4 kg (81.6%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils | 0.5 kg (10.2%) | 75 % | 5 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.4 kg (8.2%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 35 g | 60 min | 8.9 % |
| Whirlpool | Mandarina Bavaria | 65 g | 0 min | 8.9 % |
| Na zimno | Mandarina Bavaria | 200 g | 5 dni | 8.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Fermentacja:
Burzliwa (7 dni w 18-20 st. C)
Cicha (7-8 dni w 18-20 st. C)

Butelkowanie:

Syrop cukrowy (100 g cukru białego w 300 ml wody) na refermentację

Dojrzewanie piwa:

3 tygodnie w temperaturze 10-18 st. C.

Na zdrowie!

(Koszt surowców w TB: 91,1 zł)

16 lut 2017, 17:34