

# 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 **BREWNES.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