

## Do you speak Mandarin?

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (16%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (4%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	5 g	15 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	40 g	7 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---
Lactobacillus plantarum	Ale	Kultury	1500 g	Sanprobi

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z mandarynki	2500 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech irlandzki	6 g	Gotowanie	15 min