

# Gold Mandarin

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **43**
- SRM **2.8**
- Styl **Blonde Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **67 C**, Czas **35 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (90.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.3 kg (9.1%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	20 min	6.4 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	15 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	40 min	6.4 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	30 g	3 dni	6.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	12 g	Danstar