

IPA Mandaryna

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **115**
- SRM **10.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (65.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (7.9%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.6%)	75 %	59
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (13.2%)	79 %	30
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (6.6%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	55 min	15.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	5 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	60 g	4 dni	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	60 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---