

## Light Lager - mandaryna

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **16**
- SRM **2.8**
- Styl **Lite American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (67.6%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.2 kg (32.4%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	30 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	7.8 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	20 g	15 min	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	50 ml	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Pomelo zest whirlpool	10 g	Gotowanie	15 min