

# Mandarin Ale

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **37**
- SRM **5**

## 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (58.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (34.9%)	79 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.3 kg (7%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	25 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	25 g	5 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	14 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	12.5 g	Mauribrew