

Mandarin IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.9 kg (73.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (9.4%)	72 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Wai-iti	25 g	20 min	4.1 %
Gotowanie	Wai-iti	25 g	5 min	4.1 %
Gotowanie	Wai-iti	25 g	0 min	4.1 %
Na zimno	Wai-iti	25 g	3 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	zest mandarynki z 1kg mandarynek	1000 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Sok z 1kg mandarynek	1000 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- <https://www.facebook.com/watch/?v=260095854610151>

Zasyp w temperaturze około 55-56 (w trakcie podgrzewania do pierwszej przerwy)

64°C - 40 min
72°C - 20 min
78°C - około 10 min.
16 sty 2023, 19:12