

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