

# Mandarina AIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **39**
- SRM **11.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (90.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (7.5%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.3%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	20 min	7.7 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	10 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	25 g	0 min	7.7 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	25 g	5 dni	7.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---