

# Mandarina Bavaria Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **48**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5.49 kg (56.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.34 kg (34.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.95 kg (9.8%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	23.86 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	47.73 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	62.05 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	57.27 g	5 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Gęstwa	252 ml	White Labs