

# Mandarina Ipa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **51**
- SRM **7.1**
- Styl **American Amber Ale**

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	colorado honig	0.25 kg (5%)	80 %	15
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	15 min	10 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- 15 blg wraz z laktozą na fermentację czyli 13,5 blg  
30 wrz 2017, 16:47