

Mandarina Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.31 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.4 kg (62.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.7 kg (31.3%)	79 %	6
Ziarno	Carahell Weyermann	0.33 kg (6.1%)	77 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	24.1 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Marynka	5.9 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	10 min	7.6 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	15 g	0 min	7.6 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	25 g	4 dni	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Nottingham Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	Danstar

Notatki

- Piwo wyszło wytrawne (2BLG) przez co goryczka była wyraźna, ostra, brak kontry w postaci słodowości. Dodatkowo chmielenie na zimno sprawiło że w piwie dało się wyczuć trawiastość, badylowość od chmielu, gorycz nieprzyjemna, zalegająca, brak aromatu i smaku cytrusów czy mandarynek. Drobinki z chmielenia na zimno + lekkie przegazowanie spowodowało że po otwarciu mała schłodzonej butelki piwo wychodziło z butelki/kufła. Chmiel Mandarina Bavaria niestety furory nie zrobił.
30 sty 2017, 12:19