

Mandarina Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **29**
- SRM **4.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **1 min**
- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (56.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (35.8%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.4 kg (7.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	18 g	15 min	8.4 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	10 min	8.4 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	5 min	8.4 %

Drożdże

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