

mandarina pale ale

- Gęstość **14.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **15.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (54.3%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 30L | 0.3 kg (6.5%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Pale Ale | 1.5 kg (32.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.3 kg (6.5%) | 70 % | 299 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 20 g | 15 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 40 g | 10 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 40 g | 5 min | 7.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| cobra | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |