

## Mandarina saison

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **6.3**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (45.9%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (45.9%)	80 %	30
Cukier	Cukier trzcinowy	0.3 kg (8.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	50 g	15 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile