

# Mandaryna Bavaria Amber

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **4.6**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **79C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (99.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.05 kg (0.7%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mandaryna Bavaria	30 g	10 min	10 %
Whirlpool	Mandaryna Bavaria	20 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis