

Mandaryna Mandaryna

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **55.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (40.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Słód jęczmienny Caramunich Typ II Weyermann	0.35 kg (4.8%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	15 min	11 %
Whirlpool	Centennial	20 g	15 min	11.3 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	100 g	4 dni	8.9 %
Na zimno	Centennial	40 g	4 dni	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Suche	11 g	---
-------	-----	-------	------	-----