

## Mandaryna Pale Ale - po modyfikacjach

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **11**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (30.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (46.2%)	79 %	6
Ziarno	Słód Crystal	0.5 kg (7.7%)	73 %	160
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	70 min	8.8 %
Gotowanie	Mandaryna Bavaria	20 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Mandaryna Bavaria	40 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	Mandaryna Bavaria	40 g	5 min	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	fermentis