

Mandarynkowa IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **70**
- SRM **11.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	2 kg (26.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	40 g	60 min	9 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	50 g	30 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	50 g	10 min	7.6 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	100 g	7 dni	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale