

# Mandarynkowe Hazy IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **49**
- SRM **3.5**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	carabody	0.3 kg (7.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (5%)	61 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (12.5%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	50 g	10 min	10 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	50 g	10 min	10 %