

NEIPA Bravo Mandaryn

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **33**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (69.1%)	81 %	6
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (13.8%)	78 %	8
Ziarno	Jęczmień niestodowany	0.25 kg (3.5%)	75 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.3 kg (4.1%)	75 %	175
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.4%)	58.7 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny ciemny	0.333 kg (4.6%)	80 %	18
Ziarno	Carahell	0.25 kg (3.5%)	77 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	10 g	65 min	13.8 %
Gotowanie	Bravo	15 g	15 min	13.8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	10 min	9.2 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	30 g	20 min	9.2 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	40 g	3 dni	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36 LibertyBell	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min