

Session IPA Mandaryn

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **6.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy jasny Poldingroup | 2.6 kg (74.3%) | 80 % | 14 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy pszeniczny | 0.5 kg (14.3%) | 80 % | 45 |
| Cukier | cukier | 0.4 kg (11.4%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 20 g | 20 min | 9.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mandarina Bavaria | 40 g | 2 min | 9.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | świeża skórka mandarynki | 50 g | Gotowanie | 12 min |