

## 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