

# single mandarina wheat ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **21**
- SRM **3.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (37.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (62.5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	25 min	9.8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	10 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	25 g	0 min	9.8 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	35 g	30 min	9.8 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	65 g	6 dni	9.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

## Notatki

- 10.5 blg - 2 blg  
zabutelkowano 30.05.2017  
dodano 4gr glukozy na 0,5l  
czerwony k.

14 maj 2017, 09:39