

## #35 SH Mandarina Bavaria

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **40**
- SRM **6.4**
- Style **Specialty Beer**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **20.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **25.6 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.53 liter(s) / kg**
- Mash size **22 liter(s)**
- Total mash volume **28.2 liter(s)**

### Steps

- Temp **66 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **22 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **9.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Ale Castlemalting	5 kg (80.3%)	80 %	9
Grain	Viking Malt CaraBody	0.5 kg (8%)	80 %	8
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (6.4%)	60 %	3
Grain	Weyermann Carapils	0.33 kg (5.3%)	78 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mandarina Bavaria	10 g	50 min	10 %
Boil	Mandarina Bavaria	40 g	15 min	10 %
Aroma (end of boil)	Mandarina Bavaria	50 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	50 g	0 min	10 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Mandarina Bavaria	150 g	3 day(s)	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
OYL-071 Lutra™ Kveik	Ale	Slant	80 ml	Omega Yeast

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	5 g	Mash	60 min
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	8 min
Other	Witamina C	3 g	Bottling	---
Other	Glukoza	96 g	Bottling	---

## Notes

- WARKA 35  
01.05.2022  
SH Mandarina Bavaria (21,2 litra fermentowało)

Słód Pale Ale Castlemalting 5 kg  
Słód Viking Malt CaraBody 0,5 kg  
Słód Weyermann Carapils 0,33 kg  
Płatki owsiane 0,4 kg

Chmiel Mandarina Bavaria 300 g

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 5 gramów gipsu piwowarskiego, zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzeczki, po filtracji, przed gotowaniem blg 13,2, po gotowaniu zostało 22,7 litra brzeczki blg 15, strata na gotowaniu 2,8 litra, strata na przelewaniu 3 litry, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 19,7 litra brzeczki, dolałem 1,5 wody w celu obniżenia do 14 blg.

Pomiar blg: po 5 dniach - 2,8 po 7 - 2,7 po 10 - 2,7  
Straty na mierzaniu blg 0,4 litra

Przełałem na cichą po 7 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,5 litra, dodałem 1,5 g witaminy C

Dodałem chmiel w worku na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 13 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2,3 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (100 gramów - ~5,9 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,5 grama), do butelkowania zostało 17 litrów

Blg początkowe 14 końcowe 2,7, alk 6,2  
7 dni na fermentacji burzliwej, 6 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 14.05.2022  
32 butelki  
May 14, 2022, 4:39 PM