

**Betegnelse:** Mandarina Single Hop IPA

**Type:** US IIPA

**Batch:** 5. februar 2020

	<b>Gravity</b>	<b>°Plato</b>			
<b>Start gravity - OG:</b>	1,0830	20,00			
<b>Slut gravity - FG:</b>	1,0207	5,28		<b>Gær attenuation:</b> 75%	
<b>Alcohol:</b>	8,03	% Vol.	8,19	% Vol iht. Craft	
<b>Bryg effektivitet:</b>	80,0	%			
<b>Kold urt incl. bundfald</b>	331,5	Liter			
<b>Kold urt excl. bundfald</b>	307,8	Liter			
<b>Total mængde sukker</b>	71,800	kg			
<b>Total mængde malt mm.</b>	112,500	kg			
<b>Humleberegning - kold urt</b>	331,5	Liter			
<b>Målt mængde varm urt</b>		Liter			

<b>Bitterhed (BU)</b>	<b>BU:GU</b>
47	0,56

Farve:	12,2	SRM (Daniels)
Farve:	11,1	SRM (Morey)
Farve:	10,3	SRM (Mosher)

Varenr.	Betegnelse	Mængde kg	Brygeff. %	Farve EBC	DBFG Ekstrakt %	Vægt Fordeling %	Ekstrakt Fordeling %	Vægt Effektivitet %	Ekstrakt Effektivitet %	Gravity	Sukker kg
14	CM Château Pale Ale 2018	75,000	80	8,5	80,0	66,7	66,9	42,7	53,5	1,0555	48,000
15	CM Château Munich Light 2018	25,000	80	15	80,0	22,2	22,3	14,2	17,8	1,0185	16,000
17	CM Château Cara Ruby 2018	8,333	80	50	78,0	7,4	7,2	4,6	5,6	1,0060	5,200
16	CM Château Cara Clair 2018	4,167	80	9	78,0	3,7	3,6	2,3	2,8	1,0030	2,600
<b>Total</b>		<b>112,500</b>				<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>63,8</b>	<b>79,8</b>	<b>1,0830</b>	<b>71,800</b>

SRM/EBC rating															
SRM	1	2	3	4	6	8	10	13	17	20	24	29	35	40	70
EBC	2	4	6	8	12	16	20	26	33	39	47	57	69	79	138
Color															

Humle sort	Kogetid min.	Pellet: P Blomster: B	Våd/tør forhold	Alphasyre %	Mængde gr.	Gravity faktor	Uttillisering faktor	BU mg/l	Mængde gr./l.	Korigeret Mængde gr.
18 Mandarina 2019	90	B	1,00	10,5	150	0,764	0,266	9,7	0,45	150
18 Mandarina 2019	20	B	1,00	10,5	950	0,764	0,065	14,9	2,87	950
18 Mandarina 2019	10	B	1,00	10,5	950	0,764	0,039	9,0	2,87	950
18 Mandarina 2019	5	B	1,00	10,5	950	0,764	0,037	8,5	2,87	950
18 Mandarina 2019	0	B	1,00	10,5	500	0,764	0,037	4,5	1,51	Lager/tør
<b>Totale mængder</b>					<b>3.500</b>			<b>46,5</b>	<b>10,56</b>	<b>3.000</b>

**Bryggeplan og kommentarer:**

90 min. kogetid

500 gr US 05 ved 20 gr. C.

30 stk. husblas blade i 80 gr. C vand tilsættes sammen med humlen

**Betegnelsen:** Mandarina Single Hop IPA**Type:** US IIPA**Batch:** 5. februar 2020

Malte mm.	Mængde kg	Indgår i mæskning	Betegnelsen	Kold	Vandindhold liter	Varm korr.	
				Mængde liter / kg		Mængde liter	
CM Château Pale Ale 2018	75,000	+	Færdig urt	307,8	261,6	341,2	418 mm. fra ka
CM Château Munich Light 2018	25,000	+	Bundfald urt	2,0%	20,2	21,0	
CM Château Cara Ruby 2018	8,333	+	Fordampning	4,0%	11,7	12,2	
CM Château Cara Clair 2018	4,167	+	Start kogning	339,8	293,6	353,4	394 mm. fra ka
			Under bund i sikar	0,0	0,0		
			Total væske i sikar	340,0	340,0		
			Vand i mask				
			Minimum gydevand	112,3		116,8	
			Total mængde mask	430,0		438,6	115 mm. fra ka
			Vægt af restmask				
<b>Total</b>	<b>112,500</b>						

Farenheit 200,0      Celcius 93,3

**1. Opblanding f.eks. proteinpause eller indmæskning**

Betegnelsen	Mængde liter / kg	Temperatur °C	Vand l/kg	Pause min.	Varmefyldte	Decoction %	Decoction liter / kg	Pause min.
Malt	100,0	5			1,600			
Vand	200,0	77	2,0		4,184			
1. blanding	300,0	65		45	-> 63°C	0%	0,0	20 65°C
						Tyk		5 100°C

**2. Opblanding f.eks. mæskning sukkerpause**

Betegnelsen	Mængde liter / kg	Temperatur °C	Vand l/kg	Pause min.	Varmefyldte			
1. Blanding	300,0	63			3,323			
Rest malt tilsættes efter udtag	12,5	20						
Vand	140,0	80						115 mm. fra kant 495 l. incl. malt
2. blanding	452,5	69	3,0	30	-> 69°C	0%	0,0	20 65°C
						Tyk		30 100°C

**3. Opblanding f.eks. mæskning dextrinpause**

Betegnelsen	Mængde liter / kg	Temperatur °C	Vand l/kg	Pause min.	Varmefyldte			
2. Blanding	452,5	68			3,542			
Vand	0,0	98						
3. blanding	452,5	69	3,0	0	-> 69°C	0%	0,0	20 72°C
						Tynd		30 100°C

**4. Opblanding f.eks. udmæskning**

Betegnelsen	Mængde liter / kg	Temperatur °C	Vand l/kg	Pause min.	Varmefyldte
3. Blanding	452,5	69			3,542
Vand	0,0	98			
4. blanding	452,5	69	3,0	0	-> 77°C
					77