

**Betegnelsen:** Mandarina Single Hop IPA

**Type:** US IPA

**Batch:** 26. maj 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>	447,5	Liter		
<b>Kold urt excl. bundfald</b>	420,6	Liter		
<b>Total mængde sukker</b>	96,933	kg		
<b>Total mængde malt mm.</b>	150,000	kg		
<b>Humleberegning - kold urt</b>	447,5	Liter		
<b>Målt mængde varm urt</b>		Liter		

<b>Bitterhed (BU)</b>	<b>BU:GU</b>
44	0,53

Farve:	12,0	SRM (Daniels)
Farve:	10,9	SRM (Morey)
Farve:	10,1	SRM (Mosher)

Varenr.	Betegnelsen	Mængde kg	Brygeff. %	Farve EBC	DBFG Ekstrakt %	Vægt Fordeling %	Ekstrakt Fordeling %	Vægt Effektivitet %	Ekstrakt Effektivitet %	Gravity	Sukker kg
4	Fuglsang Pale Ale Økologisk	100,000	80	8	81,5	66,7	67,3	43,5	54,8	1,0558	65,200
7	CM Château Munich Light 2018 økologisk	33,333	80	15	80,0	22,2	22,0	14,2	17,6	1,0183	21,333
10	CM Château Cara Ruby 2018 økologisk	11,111	80	50	78,0	7,4	7,2	4,6	5,6	1,0059	6,933
9	CM Château Cara Clair 2018 økologisk	5,556	80	9	78,0	3,7	3,6	2,3	2,8	1,0030	3,467
<b>Total</b>		<b>150,000</b>				<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>64,6</b>	<b>80,8</b>	<b>1,0830</b>	<b>96,933</b>

<b>SRM/EBC rating</b>															
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	200	0,764	0,266	9,5	0,45	200
18	Mandarina 2019	15	B	1,00	10,5	1.000	0,764	0,047	8,4	2,23	1.000
18	Mandarina 2019	10	B	1,00	10,5	1.200	0,764	0,039	8,4	2,68	1.200
18	Mandarina 2019	5	B	1,00	10,5	1.300	0,764	0,037	8,6	2,90	1.300
18	Mandarina 2019	0	B	1,00	10,5	1.300	0,764	0,037	8,6	2,90	1.300
Totale mængder						<b>5.000</b>			<b>43,6</b>	<b>11,17</b>	<b>5.000</b>

**Bryggeplan og kommentarer:**

90 min. kogetid  
500 gr US 05 ved 20 gr. C.

**Betegnelsen:** Mandarina Single Hop IPA

**Type:** US IIPA

**Batch:** 26. maj 2020

Malte mm.	Mængde kg	Indgår i mæskning	Betegnelsen	Kold Mængde liter / kg	Vandindhold liter	Varm korr. Mængde liter	
Fuglsang Pale Ale Økologisk	100,000	+	Færdig urt	420,6	358,6	486,5	126 mm. fra ka
CM Château Munich Light 2018	33,333	+	Bundfald urt	2,0%	47,2	49,1	
CM Château Cara Ruby 2018 ø	11,111	+	Fordampning	4,0%	16,9	17,6	
CM Château Cara Clair 2018 ø	5,556	+	Start kogning	484,7	422,7	504,1	91 mm. fra ka
			Under bund i sikar	0,0	0,0		
			Total væske i sikar	406,7	406,7		
			Vand i mask				
			Minimum gydevand	228,0		237,1	
			Total mængde mask	526,7		537,2	-85 mm. fra ka
<b>Total</b>	<b>150,000</b>		Vægt af restmask				

**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	133,3	5			1,600	232	mm. fra kant 495 l. incl. malt	
Vand	266,7	77	2,0		4,184	452	mm. fra kant 495 l. vand	
1. blanding	400,0	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	400,0	63			3,323			
Rest malt tilsættes efter udtag	16,7	20						
Vand	140,0	80				-85	mm. fra kant 495 l. incl. malt	
2. blanding	556,7	68	2,7	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	556,7	68			3,488			
Vand	0,0	98						
3. blanding	556,7	69	2,7	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	556,7	69			3,488			
Vand	0,0	98						
4. blanding	556,7	69	2,7	0	-> 77°C			
					77			