

Sour Mango Ale

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **19**
- SRM **3.6**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.9 liter(s)**
- Total mash volume **19.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Briess DME - Bavarian Wheat	2.1 kg (42.4%)	--- %	6
Grain	Briess - Pilsen Malt	1.5 kg (30.3%)	80.5 %	2
Grain	Briess - Pale Ale Malt	0.8 kg (16.2%)	80 %	7
Grain	Oats, Flaked	0.35 kg (7.1%)	80 %	2
Grain	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (4%)	75 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cascade	20 g	60 min	6 %
Boil	Cascade	15 g	15 min	6 %
Boil	Cascade	15 g	7 min	6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us-05	Ale	Dry	11 g	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	mango	5000 g	Secondary	14 day(s)
Other	Lactobacillus Plantarum	30 g	Primary	---

Notes

- Sour Mango Ale Dominik Połec (JZ Browar Domowy, Green Head)
12,5 Blg, warka 20l, wydajność 75%.
Zasyp:
Pszoniczny - 2,1 kg (42,9%)
Pilzneński - 1,5 kg (30,6%)

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Pale Ale – 0,8 kg (16,3%)
Płatki owsiane – 0,35 kg (7,1%)
Carapils – 0,15 kg (3,1%)
Zacieranie:
68°C – 60 min.
76°C – 10 min
Wysładzanie i filtracja, przegotowanie 10-15 min, redukcja pH do 4,8 kwasem mlekowym, schłodzenie do 32°C.
Zakwaszenie Lactobacillus Plantarum – 48h w 32°C (finalne pH 3,2)
Kapsułki Swanson – 30 kapsułek 10 Billion CFU/kaps. na 30l brzeczki.
Gotowanie 60 min, chmielenie (23 IBU):
Cascade 20g – 60 min.
Cascade 15g – 15 min.
Cascade 15g – 7 min.
Fermentacja burzliwa – US-05, 18-19°C, 21 litrów brzeczki nastawnej 12 Blg.
Fermentacja cicha 14 dni z dodatkiem pulpy z Mango Alphonso 5,1 kg.
Po 14 dniach pulpa osiada w większości na dnie, kegujemy zlewając piwo znad pulpy, zaciągając jej tyle, ile przedostanie się w naturalny sposób. W Cieszyńskiej wersji do piwa dostaje się większa ilość pulpy, a balans przesuwają się mocniej w stronę słodczy niż w wersji domowej, ale piwo jest pasteryzowane. Możecie eksperymentować z ilością przepompowywanej pulpy, ale pod warunkiem kegowania. Nie radziłbym robić tego w przypadku butelek, bo będzie to skutkować dużym ryzykiem gushingu.
Sep 7, 2020, 8:19 PM