

Catharina Sour Mango & Coconut

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **5**
- SRM **3.6**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (26.7%)	83 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (53.3%)	82 %	5
Ziarno	Chit Malt	0.25 kg (6.7%)	50 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (13.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	5 g	10 min	20.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM704 Lutra Kveik	Ale	Płynne	1 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mango	3000 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Kokos prażony	300 g	Fermentacja cicha	3 dni