

Mango Phill Sour v2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7%)	61 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.25 kg (3.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (14%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (28%)	81 %	6

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Gęstwa	300 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z Mango	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni