

Mango Sour Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **1**
- SRM **4.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzński	2 kg (67.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.9%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (8.5%)	80 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (6.8%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa mango	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	60 min
Inne	l. plantarum	2.5 g	Fermentacja burzliwa	1 dni