

# Mango Sour Grey

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **5.3**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5.5 kg (100%) | 80 %       | 7   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 5 g   | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Mosaic   | 5 g   | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic   | 30 g  | 10 min | 10 %       |
| Gotowanie | Sybilla  | 25 g  | 5 min  | 6.5 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g  | 5 min  | 8.9 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                   | Ilość | Użyto do             | Czas  |
|-----------------|-------------------------|-------|----------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Pulpa Mango             | 800 g | Fermentacja cicha    | 7 dni |
| Inne            | Lactobacillus plantarum | 5 g   | Fermentacja burzliwa | 1 dni |