

Mango sour pastry ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **15**
- SRM **4**
- 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.5 kg (27.3%)	82 %	5
Ziarno	Carabody	0.5 kg (9.1%)	82 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Vic Secret	50 g	10 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	3 dni	16.3 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Mango	2000 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Zakwaszanie brzezki przez 1,5 doby.
15 sie 2022, 09:35