

SOUR MANGO ALE GH

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **4**
- SRM **3.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1600 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1680 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1876.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1140 L**
- Całkowita objętość zacieru **1520 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1140 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1116.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1876.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	150 kg (39.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	150 kg (39.5%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	25 kg (6.6%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	25 kg (6.6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszenne	30 kg (7.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Crystal	800 g	30 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	1000 g	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Chlorek wapnia	300 g	Zacieranie	15 min