

# Sour Mango Ale

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **19**
- SRM **3.6**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.9 liter(s)**
- Total mash volume **19.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Briess DME - Bavarian Wheat	2.1 kg (42.4%)	--- %	6
Grain	Briess - Pilsen Malt	1.5 kg (30.3%)	80.5 %	2
Grain	Briess - Pale Ale Malt	0.8 kg (16.2%)	80 %	7
Grain	Oats, Flaked	0.35 kg (7.1%)	80 %	2
Grain	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (4%)	75 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cascade	20 g	60 min	6 %
Boil	Cascade	15 g	15 min	6 %
Boil	Cascade	15 g	7 min	6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us-05	Ale	Dry	11 g	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	mango	5000 g	Secondary	14 day(s)
Other	Lactobacillus Plantarum	30 g	Primary	---

## Notes

- Sour Mango Ale Dominik Połec (JZ Browar Domowy, Green Head)  
12,5 Blg, warka 20l, wydajność 75%.  
Zasyp:  
Pszoniczny - 2,1 kg (42,9%)  
Pilzneński - 1,5 kg (30,6%)

Pale Ale - 0,8 kg (16,3%)

Płatki owsiane - 0,35 kg (7,1%)

Carapils - 0,15 kg (3,1%)

Zacieranie:

68°C - 60 min.

76°C - 10 min

Wysładzanie i filtracja, przegotowanie 10-15 min, redukcja pH do 4,8 kwasem mlekowym, schłodzenie do 32°C.

Zakwaszenie Lactobacillus Plantarum - 48h w 32°C (finalne pH 3,2)

Kapsułki Swanson - 30 kapsułek 10 Billion CFU/kaps. na 30l brzezki.

Gotowanie 60 min, chmielenie (23 IBU):

Cascade 20g - 60 min.

Cascade 15g - 15 min.

Cascade 15g - 7 min.

Fermentacja burzliwa - US-05, 18-19°C, 21 litrów brzezki nastawnej 12 Blg.

Fermentacja cicha 14 dni z dodatkiem pulpy z Mango Alphonso 5,1 kg.

Po 14 dniach pulpa osiada w większości na dnie, kegujemy zlewając piwo znad pulpy, zaciągając jej tyle, ile przedostanie się w naturalny sposób. W Cieszyńskiej wersji do piwa dostaje się większa ilość pulpy, a balans przesuwają się mocniej w stronę słodczy niż w wersji domowej, ale piwo jest pasteryzowane. Możecie eksperymentować z ilością przepompowywanej pulpy, ale pod warunkiem kegowania. Nie radziłbym robić tego w przypadku butelek, bo będzie to skutkować dużym ryzykiem gushingu.

Sep 7, 2020, 8:19 PM