

Mandziak

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **4**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.2 liter(s)**
- Total mash volume **22.1 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **17.2 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **14.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.1 kg (42.9%)	85 %	5
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (30.6%)	81 %	5
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	0.8 kg (16.3%)	85 %	7
Grain	Platki owsiane	0.35 kg (7.1%)	60 %	3
Grain	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.1%)	78 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cascade	20 g	60 min	6 %
Aroma (end of boil)	Cascade	15 g	15 min	6 %
Aroma (end of boil)	Cascade	15 g	7 min	6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	pulpa mango alphonso	5.1 g	Secondary	14 day(s)

Notes

- 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 brzeczki.

Fermentacja burzliwa – US-05, 18-19°C, 21 litrów brzeczki 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.

Mar 30, 2021, 9:37 PM