

#13 Mango sour ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.83 kg (53%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (29%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.62 kg (18%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g | 60 min | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us 05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|---|---------------|-------|----------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Kwas mlekowy | 50 g | Butelkowanie | --- |
| Dodatek smakowy | Pulpa z mango | 850 g | Fermentacja burzliwa | 4 dni |
| Po 3 dniach fermentacji burzliwej dodatek pulpy z mango | | | | |