

#19B Mango Sour Kveik

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **9**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.1 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.6 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.6 kg (33.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.76 kg (42.9%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.16 kg (9%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (14.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	2.23 g	45 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Płynne	27.91 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z Mango	1620 g	Fermentacja cicha	9 dni

Notatki

- 5 litrów piwa 10,5 blg odfermentowanego do 2 blg

1,35 kg pulpy z mango alphonso 21 blg
Średnie blg ok 13 (excel 12,7, refraktometr + aerometr ok 13,2)
Piwo zeszło do 1 blg (ok. 90% odfermentowania) - ok. 6,3% alkoholu

Żeby zredukować wytrawność i wygładzić piwa, podbiłem laktozę o 2,5 blg - 250 g
Nagazowanie: założenia - 4,5 litra, 35*, poziom 2,25 - 28,3 g cukru
Rozpuścić w 400 ml wody
8 gru 2020, 15:15