

hazy mango

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **94**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	1.5 kg (42.9%)	83 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (11.4%)	78.3 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (11.4%)	60 %	4
Dodatek	Rice Hulls	0.2 kg (5.7%)	1 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	5 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Sabro	5 g	30 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	5 g	10 min	11.9 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Whirlpool	Sabro	40 g	30 min	14.5 %
Whirlpool	Sorachi Ace	20 g	30 min	11.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
--------------------------------	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango pulpa	850 g	Fermentacja burzliwa	5 dni

Notatki

- obniżenie pH za pomocą kwasu mlekowego ok.5ml, kwas cytrynowy jako przeciwutleniacz ok.2g.
26 gru 2021, 16:48