

## #IX KICKING MANGO SOUR ALE

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **22**
- SRM **8.1**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (42.3%)	80 %	7
Ziarno	Maris Otter	1 kg (14.1%)	80.3 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.1%)	80 %	16
Ziarno	Crystal Malt	0.25 kg (3.5%)	72 %	130
Ziarno	Słód zakwaszający	0.25 kg (3.5%)	1 %	5
Ziarno	Carapils Malt	0.2 kg (2.8%)	78 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (8.5%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (8.5%)	77 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (2.8%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	6 g	60 min	14 %
Gotowanie	Azacca	5 g	35 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	10 min	14 %
Na zimno	Azacca	25 g	3 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Gips piwowarski	1 g	Zacieranie	80 min
Dodatek smakowy	Sanprobi IBS	9 g	Gotowanie	2040 min
Klarowanie	Whirlfoc	1.45 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pulpa mango	2500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Ksylitol	100 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---