

Makos Turbo Mango Weizen

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **16**
- SRM **5.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.1 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.3 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (19%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	5 kg (47.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.8 kg (7.6%)	60 %	4
Cukier	Mango Pulpa	0.747 kg (7.1%)	100 %	10
Pulpa mango ma 20g cukrów na 100g więc w 2kg będzie 400g. Pulpa mango jest wrzucana na fermentację cichą				
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (19%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	15 g	60 min	12 %
Whirlpool	Sabro	40 g	10 min	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	14 dni	12 %

Drożdże

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

Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis
---------------	------------	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa z mango	4150 g	Fermentacja cicha	6 dni
400g cukru zostało wliczone jako surowiec fermentujący				

Notatki

- Nelson sauvin 100g wrzucony na biotransformację razem z drożdżami da bardzo mocne nuty mango w zapachu.
43 stopnie - przerwa ferulikowa dla uzyskania goździków w aromacie
55 stopni - przerwa białkowa
67 stopni - przerwa scukrzająca
78 stopni - mashout
9 lis 2022, 12:27