Mandziak

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.1 kg *(42.9%)*	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg *(30.6%)*	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.8 kg *(16.3%)*	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg *(7.1%)*	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg *(3.1%)*	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	7 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pulpa mango alphonso	5.1 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Wysładzanie i filtracja, przegotowanie 10-15 min, redukcja pH do 4,8 kwasem mlekowym, schłodzenie do 32°C.
  Zakwaszenie Lactobacillus Plantarum – 48h w 32°C (finalne pH 3,2)
  Kapsułki Swanson – 30 kapsułek 10 Billion CFU/kaps. na 30l brzeczki.

  Fermentacja burzliwa – US-05, 18-19°C, 21 litrów brzeczki nastawnej 12 Blg.
  Fermentacja cicha 14 dni z dodatkiem pulpy z Mango Alphonso 5,1 kg.
  Po 14 dniach pulpa osiada w większości na dnie, kegujemy zlewając piwo znad pulpy, zaciągając jej tyle, ile przedostanie się w naturalny sposób. W Cieszyńskiej wersji do piwa dostaje się większa ilość pulpy, a balans przesuwa się mocniej w stronę słodyczy niż w wersji domowej, ale piwo jest pasteryzowane. Możecie eksperymentować z ilością przepompowywanej pulpy, ale pod warunkiem kegowania. Nie radziłbym robić tego w przypadku butelek, bo będzie to skutkować dużym ryzykiem gushingu.
  30 mar 2021, 21:37

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.