

Mango Marakuja Pastry Sour

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	4 kg (51.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.8 kg (10.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (19.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	13.5 g	60 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	27 g	5 min	16.3 %
Whirlpool	Vic Secret	27 g	---	16.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	29.7 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Pulpa Mango	2025 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Pulpa Marakuja	1350 g	Fermentacja cicha	5 dni