

# Mango Marakuja Phill Sour

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **22**
- SRM **6.9**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Wyladuj używając **33.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (86.1%)	90 %	26
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.15 kg (3.8%)	99 %	9
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	40 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	20 g	5 min	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	10 g	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z Mango	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Dodatek smakowy	Pulpa z marakuji	700 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	------------------	-------	-------------------	-------