

Mango Pastry Sour

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **29**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (42.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (33.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (6.8%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (8.5%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|---------------------------|-------|--------------|------|
| Inne | Hopzoil Twisted Fruitbomb | 0.5 g | Butelkowanie | --- |

| | | | | |
|--|--------------|-------|-------------------|--------|
| Hopzoil Twisted Fruitbomb 0,5ml na 20l - rozcieńczone w 2,5 ml wódki | | | | |
| Dodatek smakowy | pulpa mango | 900 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Inne | Kwas mlekowy | 100 g | Butelkowanie | --- |