

Mango sour 12

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **4**
- SRM **4.5**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **27 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **27.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **27C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 2-rzędowy	1.8 kg (35%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (35%)	85 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	1 kg (19.4%)	78 %	20
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Enzymatyczny	0.15 kg (2.9%)	76 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	30 min	10.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	150 ml	Danstar