

# Mango Sour Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **13**
- SRM **8.6**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (44.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	60 %	3
Cukier	Cukier	0.54 kg (9.6%)	100 %	1
Cukier z purée mango				
Ziarno	Pilzneński	1 kg (17.7%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.5%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Purée z mango	3000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Kwas mlekowy 80%	50 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- Pierwszy Sour, dodatek kwasu w formie płynnej, brak złożoności kwasu kompensuje purée mango.  
*5 wrz 2022, 15:50*