

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**
- Wyszadzaj 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