

Mango Sour Weizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Pilznerski	1.3 kg (48.1%)	80.5 %	4
Ziarno	Bestmalz - Pszeniczny	1.3 kg (48.1%)	82 %	4.5
Ziarno	Bestmalz - Acid Malt	0.1 kg (3.7%)	58.7 %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	L. plantarum	0 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Piwo zakwaszane metodą kettle sour przy użyciu probiotyku Sanprobi IBS (8 kapsułek) przez 48h
6 wrz 2018, 22:23