

mangoSour IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **18**
- SRM **5.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13.2%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9.2%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.3 kg (69.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9 %
Gotowanie	Sabro	10 g	30 min	13.3 %
Na zimno	Amarillo	60 g	7 dni	9 %
Whirlpool	Sabro	50 g	0 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	pulpa mango	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	laktoza	300 g	Gotowanie	10 min
Inne	Bakterie kwasu mlekowego Lactobacillus Plantarum	7 g	Fermentacja burzliwa	2 dni