

milk mango beer

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (16.7%)	85 %	7
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (66.7%)	82 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (16.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	50 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	12.2 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
sefale us 05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

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

Dodatek smakowy	pulpa mango	3400 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	-------------	--------	-------------------	-------

Notatki

- wyśładzanie do 3 Blg
 - brzezka po wyśładzaniu 23l, 14,4 Blg
 - laktoza dodana na 10min przed końcem gotowania
 - brzezka nastawna 21l, 18,4 Blg
 - po 8 dniach fermentacji burzliwej gęstość 12 Blg (refraktometrem)
 - po następnych 8 dniach 10g Mosaic
 - po następnych 8 dniach butelkowanie (zostało kilka litrów osadów z mango)
- Piwo bardzo smaczne
22 maj 2020, 21:57