

# Sour Mango Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **11**
- SRM **4.4**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (8.3%)	77 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.3 kg (21.7%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.3%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (6.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (5%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	20 min	8.8 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile
lactobacillus	Ale	Kultury	5 g	serowar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwask mlekowy	15 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	mango	3000 g	Fermentacja cicha	14 dni