

Sour Mango Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4.9**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (65.9%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (22%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (4.4%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	40 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	15 min	4 %
Whirlpool	zula	50 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus	Ale	Kultury	5 g	serowar
Safale US-05	Ale	Gęstwa	2000 ml	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwask mlekowy	15 g	Zacieranie	---
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	mango	3200 g	Fermentacja cicha	14 dni