

# Sour Mango Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **9**
- SRM **4**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (70%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1.2 kg (24%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (6%)  | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Cascade | 10 g  | 60 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g  | 5 min  | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa            | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|------------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Pulpa z mango    | 3200 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Czynnik do wody | kwas mlekowy 80% | 112 g  | Butelkowanie      | ---    |