

# 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	---