

# Sour Mango Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **5.3**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **33 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (35.7%)	80 %	4.5
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6%)	85 %	3
Dodatek	Pulpa Mango	3 kg (35.7%)	21 %	---
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	0.2 kg (2.4%)	85 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	10 g	15 min	13.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	SafAle

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	wanilia	10 g	Gotowanie	5 min