

Sour Mango Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **19**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess DME - Bavarian Wheat	2.1 kg (42.4%)	--- %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.5 kg (30.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.8 kg (16.2%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.35 kg (7.1%)	80 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (4%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	7 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango	5000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	Lactobacillus Plantarum	30 g	Fermentacja burzliwa	---

Notatki

- Sour Mango Ale Dominik Połec (JZ Browar Domowy, Green Head)
12,5 Blg, warka 20l, wydajność 75%.
Zasyp:
Pszeniczny - 2,1 kg (42,9%)
Pilzneński - 1,5 kg (30,6%)

Pale Ale – 0,8 kg (16,3%)

Płatki owsiane – 0,35 kg (7,1%)

Carapils – 0,15 kg (3,1%)

Zacieranie:

68°C – 60 min.

76°C – 10 min

Wysładzanie i filtracja, przegotowanie 10-15 min, redukcja pH do 4,8 kwasem mlekowym, schłodzenie do 32°C.

Zakwaszenie Lactobacillus Plantarum – 48h w 32°C (finalne pH 3,2)

Kapsułki Swanson – 30 kapsułek 10 Billion CFU/kaps. na 30l brzezki.

Gotowanie 60 min, chmielenie (23 IBU):

Cascade 20g – 60 min.

Cascade 15g – 15 min.

Cascade 15g – 7 min.

Fermentacja burzliwa – US-05, 18-19°C, 21 litrów brzezki nastawnej 12 Blg.

Fermentacja cicha 14 dni z dodatkiem pulpy z Mango Alphonso 5,1 kg.

Po 14 dniach pulpa osiada w większości na dnie, kegujemy zlewając piwo z nad pulpy, zaciągając jej tyle, ile przedostanie się w naturalny sposób. W Cieszyńskiej wersji do piwa dostaje się większa ilość pulpy, a balans przesuwają się mocniej w stronę słodczy niż w wersji domowej, ale piwo jest pasteryzowane. Możecie eksperymentować z ilością przepompowywanej pulpy, ale pod warunkiem kegowania. Nie radziłbym robić tego w przypadku butelek, bo będzie to skutkowało dużym ryzykiem gushingu.

7 wrz 2020, 20:19