

# Sour Mango Dominika Połecia

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **3.4**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (43.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (31.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (15.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (6.9%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.9%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	5.4 %
Gotowanie	Cascade	25 g	7 min	5.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	666 ml	Danstar