

Sour mango-marakuja

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **9**
- SRM **3.3**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (90.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (9.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Ekuanot | 10 g | 20 min | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Lallemand - WildBrew Philly Sour | Ale | Suche | 11.5 g | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Mango pulpa | 1500 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Dodatek smakowy | Marakuja pulpa | 400 g | Fermentacja cicha | 5 dni |