

Sour Mango Ale

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **19**
- SRM **3.6**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.9 liter(s)**
- Total mash volume **19.8 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------------------------|----------------|--------|-----|
| Grain | Briess DME - Bavarian Wheat | 2.1 kg (42.4%) | --- % | 6 |
| Grain | Briess - Pilsen Malt | 1.5 kg (30.3%) | 80.5 % | 2 |
| Grain | Briess - Pale Ale Malt | 0.8 kg (16.2%) | 80 % | 7 |
| Grain | Oats, Flaked | 0.35 kg (7.1%) | 80 % | 2 |
| Grain | Briess - 2 Row Carapils Malt | 0.2 kg (4%) | 75 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|---------|--------|--------|------------|
| Boil | Cascade | 20 g | 60 min | 6 % |
| Boil | Cascade | 15 g | 15 min | 6 % |
| Boil | Cascade | 15 g | 7 min | 6 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------|------|------|--------|------------|
| us-05 | Ale | Dry | 11 g | --- |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|-------------------------|--------|-----------|-----------|
| Flavor | mango | 5000 g | Secondary | 14 day(s) |
| Other | Lactobacillus Plantarum | 30 g | Primary | --- |

Notes

- Sour Mango Ale Dominik Połec (JZ Browar Domowy, Green Head)
12,5 Blg, warka 20l, wydajność 75%.
Zasyp:
Pszoniczny - 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 znad 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 skutkować dużym ryzykiem gushingu.

Sep 7, 2020, 8:19 PM