

# Mandziak

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **4**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.2 liter(s)**
- Total mash volume **22.1 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **17.2 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **14.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                        | Amount         | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - Pale Wheat Malt | 2.1 kg (42.9%) | 85 %  | 5   |
| Grain | Weyermann - Pilsner Malt    | 1.5 kg (30.6%) | 81 %  | 5   |
| Grain | Weyermann - Pale Ale Malt   | 0.8 kg (16.3%) | 85 %  | 7   |
| Grain | Platki owsiane              | 0.35 kg (7.1%) | 60 %  | 3   |
| Grain | Weyermann - Carapils        | 0.15 kg (3.1%) | 78 %  | 4   |

## Hops

| Use for             | Name    | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------------------|---------|--------|--------|------------|
| Boil                | Cascade | 20 g   | 60 min | 6 %        |
| Aroma (end of boil) | Cascade | 15 g   | 15 min | 6 %        |
| Aroma (end of boil) | Cascade | 15 g   | 7 min  | 6 %        |

## Yeasts

| Name         | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale  | Dry  | 11.5 g | ---        |

## Extras

| Type  | Name                 | Amount | Use for   | Time      |
|-------|----------------------|--------|-----------|-----------|
| Other | pulpa mango alphonso | 5.1 g  | Secondary | 14 day(s) |

## Notes

- 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 brzeczki.

Fermentacja burzliwa – US-05, 18-19°C, 21 litrów brzeczki 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.

Mar 30, 2021, 9:37 PM