

Elmango

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **42**
- SRM **6.5**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (11.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (16.7%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (5.6%)	80 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (5.6%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	Denali	50 g	20 min	14 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Denali	50 g	3 dni	14 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa z mango	2850 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	pulpa z bananów	250 g	Fermentacja cicha	7 dni