

#27 Mozaipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **47**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.1%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Castlemalting	0.5 kg (8%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.34 kg (5.4%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	50 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	3 min	12 %
Na zimno	Mosaic	120 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-071 Lutra™ Kveik	Ale	Płynne	100 ml	Omega Yeast

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	6 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	8 min
Inne	Witamina C	3 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	90 g	Butelkowanie	---

Notatki

- WARKA 27
01.10.2021
Piwo z zacieranem słodów (19,9 litra fermentowało)
Mozaipa
Słód Pale Ale Viking Malt 5 kg 25 zł
Słód Owsiany Castlemalting 0,5 kg 7 zł
Słód Weyermann Carapils 0,32 kg 2,5 zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4 kg 3zł

Chmiel lunga 12 g 1,5zł
Chmiel Mosaic 200 g 40zł

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik 10zł (40zł/4 warki)
(w sumie 79 zł)

do zacierania dodałem 6 gramów gipsu piwowarskiego,
zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 24 litrów brzeczki
po filtracji, przed gotowaniem blg 12,8, po gotowaniu zostało 21,9 litra brzeczki blg 14,1, strata na
gotowaniu 2,1 litra, strata na przelewaniu 2 litry, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 19,9 litra
brzeczki, blg początkowe 14,1

Pomiar blg: po 3 - 4,5 po 10 - 3,7 po 17 - 3,7
Straty na mierzaniu blg 0,4 litra

Przełałem na cichą po 10 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,5 litra

Dodałem chmiel na zimno przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 20 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (92 gramy - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (3 gramy do butelkowania),
do butelkowania zostało 16 litrów

Blg początkowe 14,1, końcowe 3,7, alk 5,8
10 dni na fermentacji burzliwej, 10 dni na fermentacji cichej
Butelkowałem 20.10.2021,
30 butelek, ~3zł za butelkę
24 paź 2021, 22:33