

#37 Mosaic single hop IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **34**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (16.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Gotowanie	60 min
-----------------	-----------------	------	-----------	--------

Notatki

- 50L do wiadra ()było idelanie),
OG 1.055 po zacieraniu,
dolana woda na pseudo wysładzanie 12L
3 cze 2020, 19:25
- 25.06.2020 - przelane na cichą FG 1.010
25 cze 2020, 23:19