

#5 SMASH Mosaic

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **5.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (100%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Mosaic	100 g	4 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	safale