

#65 Full Mosaic Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (73.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (19.5%)	60 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (7.3%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	45 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	40 g	10 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	100 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	35 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Pierwsza dawka Mosaica idzie faktycznie na fermentację burzliwą, +/- 3 dzień.
1 kwi 2021, 21:08