

ALPA citra i mosaic

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **64C**
- Wyśladzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (64.9%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (2.6%)	75 %	65
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (6.5%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	60 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Na zimno	Mosaic	35 g	10 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	35 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale