

## Amarillo & Mosaic

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **47**
- SRM **5.5**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (74.1%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 1.5 kg (18.5%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.6 kg (7.4%)  | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 35 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Whirlpool | Amarillo               | 35 g  | 0 min  | 8.2 %      |
| Whirlpool | Mosaic                 | 35 g  | 0 min  | 10.4 %     |
| Na zimno  | Amarillo               | 25 g  | 4 dni  | 8.2 %      |
| Na zimno  | Mosaic                 | 25 g  | 4 dni  | 10.4 %     |
| Na zimno  | Amarillo               | 40 g  | 2 dni  | 8.2 %      |
| Na zimno  | Mosaic                 | 40 g  | 2 dni  | 10.4 %     |

### Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa             | Ilość | Użyto do     | Czas   |
|-----------------|-------------------|-------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | sól               | 10 g  | Gotowanie    | 10 min |
| Czynnik do wody | kwask mlekowy     | 10 g  | Zacieranie   | 1 min  |
| Czynnik do wody | kwask askorbinowy | 4 g   | Butelkowanie | ---    |