

ipa simco mosaic

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	10 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- whirlpool = hopstand 77 stopni
chmielenie na zimno w temp pokojowej 4 dni później cold crash - kilka dni

21 lut 2019, 21:05