

Mosaic Amarillo Pale Ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (58.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (14.7%)	85 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.4%)	77 %	26
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (17.6%)	80 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	20 g	5 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %

Drożdże

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