

MOSAIC SH IPA #13

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.92 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **57.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal - pilzneński	5 kg (75.4%)	80 %	3
Ziarno	Bruntal - pale ale	1 kg (15.1%)	85 %	6.5
Ziarno	Crystal - Castle	0.2 kg (3%)	78 %	150
Ziarno	Weyermann - Carared	0.1 kg (1.5%)	75 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3%)	80 %	2
Cukier	Sugar	0.13 kg (2%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	80 g	15 min	11.7 %
Na zimno	Mosaic	70 g	5 dni	11.7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gypsum	6 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	5 min