

MOSAIC SINGLE HOP IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **45**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (96.8%)	80 %	8
Ziarno	Carahell	0.1 kg (3.2%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	mech	6 g	Gotowanie	10 min
------------	------	-----	-----------	--------

Notatki

- w single hopach bez karmelowych
stosować około 100g chmielu w proporcji 60/40 gotowanie a cicha
16 sty 2019, 21:31