

Mosaic, Tomahawk

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **11.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (16.7%)	75 %	70
Ziarno	Pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (16.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	7 min	10 %
Na zimno	Mosaic	11 g	11 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	15 g	13 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

U.S. West Coast	Ale	Suche	11 g	gozdawa
-----------------	-----	-------	------	---------