

Munich Mosaic ver. 1.0.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **40**
- SRM **7.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	5 kg (100%)	80 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic (USA - 2018)	50 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic (USA - 2018)	30 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic (USA - 2018)	20 g	30 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Starter 1L wody + 100g jasnego ekstraktu słodowego suchego Bruntal na 2 dni.

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfolc T	2.5 g	Gotowanie	5 min
Jedna tabletką				