

Simcoe Mosaic Session IPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **46**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	5 kg (86.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	12.3 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	0 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	0 min	12.3 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13 %
15 minut 80 stopni				
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	12.3 %
15 minut 80 stopni				
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13 %

Whirlpool	Mosaic	20 g	3 min	12.3 %
-----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis