

Single Hop Mosaic #15 09-12-2022

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **32**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (93.3%)	85 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (6.7%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	2 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-5	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Receptura na APA single hop Mosaic

4,2kg - pilzneński

0,3kg - carabelge

0,15kg - pszeniczny

55C - 5'

64C - 25'

72C - 25'

78-> filtracja

60' - 10g mosaic

30' - 10g mosaic

15' - 20g mosaic

0' - 30g mosaic

Odfermentowało 12,5->2 blg

Drożdże Irish Ale

Na cichą na ok 5 dni dodano 35g mosaic

Na ostatnie 3 dni cichej obniżono temp. do ok 7C (dzięki temu piwo pomimo chmielenia na zimno jest w miarę klarowne)

Fermentacja w temp otoczenia 17-18C

Uwagi :

1.młode piwo po chmieleniu na zimno ma specyficzny aromat jak dla mnie pachnie jakimś zielskiem, po 2-3 tygodniach jest już jak powinno

2. Piwo według tej receptury uwarzone było w browarze Stara Komenda w Szczecinie - Słoneczny Patrol
8 gru 2022, 20:29