

Single Hop Mosaic

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (7.1%)	70 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	7 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bulldog B1 Uniwersal Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Ekstrakt początkowy rzeczywisty - 13,2 BLG
Start fermentacji po ok. 3 h po zadaniu gęstwy.
Fermentacja burzliwa w temp. pokojowej ok. 22C, 18 dni
Ekstrakt po fermentacji burzliwej - 2 BLG
Warka ok. 12 litrów podzielona na dwa fermentory. Do ok. 6 litrów dodano na cicha pulę z mango alphonso 450 g.
10 sty 2019, 17:26