

Single Hop Mosaic

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **42**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	5 kg (89.3%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	0 min	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- 10g/l Ceylon Bop1 Earl Grey Blue
6.5g/l ~2.5v cO2
18 maj 2017, 14:58