

Tropical India Pale Ale Nectaron/Mosaic #01 21-05-2023 r.

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **45**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (59.3%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (3.7%)	77 %	125
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10.4 %
Gotowanie	Nectaron NZ Zbiór 2022	25 g	30 min	9.9 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10.4 %
Gotowanie	Nectaron NZ Zbiór 2022	25 g	10 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WHC Tropical Paradise	Ale	Gęstwa	200 ml	WHC