

Wild IPA Ekuanot Mosaic

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **45**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	2.5 kg (71.4%)	80.5 %	9
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (28.6%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus PK	20 g	40 min	15.2 %
Na zimno	Ekuanot BBC	50 g	3 dni	17.4 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brett Pinta	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Notatki

- Woda RO:kran 1:1
20,3L - 3.5 kwas mlekowy cała woda na raz
24 sie 2023, 09:26