

Wiosenna Mimoza

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **9.9**
- Styl **Irish Red 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 **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (64.5%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.2 kg (3.2%)	70 %	160
Ziarno	fawcett - cara	1 kg (16.1%)	60 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.1%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	10 g	30 min	7 %
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	30 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	10 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	10 g	5 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	10 g	5 min	14.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
--	-----	-------	------	-----------------