

WM Pale Mosaic US05

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	5 kg (100%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Mosaic (USA - 2018) - burzliwa w hopsiderze	50 g	3 dni	13.2 %
Gotowanie	Mosaic (USA - 2018)	50 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic (USA - 2018)	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic (USA - 2018)	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic (USA - 2018)	10 g	60 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Starter 1L wody + 80g jasnego ekstraktu słodowego suchego Bruntal na 24h.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	76 min
Dodany wraz z sładem.				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (zacieranie)	6 g	Zacieranie	61 min
ml nie gramy.				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (woda do wysładzania)	6 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy.				
Klarowanie	Whirlfolc T	2.5 g	Gotowanie	5 min
Jedna tabletką.				
Inne	Askorbinian sodu	5 g	Butelkowanie	---
Rozpuszczone w 100ml zimnej wcześniej przegotowanej wody.				

Notatki

- Woda olsztyńska (Nagórki).
10 gru 2019, 14:37