

SMaSH - Mosaic (Pilsner)

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **3.4**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **8.5 %**
- Size with trub loss **14 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **18.5 %/h**
- Boil size **18 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **13.5 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **75 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **10.5 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **75 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **10.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **18 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------------------|-------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - Pilsneński | 3 kg (100%) | 80 % | 4 |

WODA I ZACIERANIE

Woda olsztyńska (Nagórki) średnio-twarda 15dH

Woda ma 6,5 Ph

Suma składników mineralnych: 458 mg/l

Wapń: 88 mg/l

Magnez 10 mg/l

Sód: 8 mg/l

Potas: 4 mg/l

Wodorowęglany: 277 mg/l

Siarczany: 21 mg/l

Chlorki: 14 mg/l

Fluorki: 0,4 mg/l

11L zacieranie (podgrzana do 72°C).

11L wysładzanie (podgrzane do 80°C).

Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1°C na minutę.

Ph zacieru sprawdzam po 15 minutach i koryguje do 5,2Ph (kwas fosforowy).

Ph wody do zacierania 5,2Ph. (korekta kwasem fosforowym)

FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Filtruje na fałszywym dnie.

Podbicie 4 litry.

Osiadanie złoża do filtracji około 10 minut.

Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C.

Zawracam mętną brzecznię przednią do uzyskania klarowności (co najmniej 4 litry)

Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.

Wysładzam do 18L.

Filtrat zbieram trzylitrowymi partiami i od razu przelewam do zagotowywania w garze warzelnym.

WARZENIE I CHMIELENIE

Podgrzewami i warzę bez pokrywki

Chmiel wrzucam do bezpośrednio do brzeczki.

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

Chłodzę szybko do 80°C i robię hopstand na 20 minut.

Filtracja chmielin przez sito w lejku i 40L worek nylonowy.

Napowietrzam brzecznię mieszadłem na wkrętarcę.

FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Fermentacja burzliwa 14 dni w temperaturze 17-19°C

(dekantacja).

Fermentacja cicha 7 dni w temperaturze 17-19°C

(ostanie 3 dni chmienie na zimno następnie

filtracja przez hopsider i rozlew).

Nasylenie CO2 na poziomie 2.3 (cukier biały).

Refermentacja 14 dni w temperaturze

pokojoyej.

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------------------------|--------|----------|------------|
| Boil | Mosaic (2018) | 5 g | 60 min | 13.6 % |
| Boil | Mosaic (2018) | 10 g | 30 min | 13.6 % |
| Boil | Mosaic (2018) | 10 g | 10 min | 13.6 % |
| Boil | Mosaic (2018) - Hopstand | 25 g | 1 min | 13.6 % |
| Dry Hop | Mosaic (2018) | 50 g | 7 day(s) | 13.6 % |

Kraj pochodzenia: USA
Odmiana: aromatyczna
Średnia zawartość alfa kwasów: 10-14%

Amerykański chmiel aromatyczny używany w szczególności do piw górnej fermentacji ze względu na aromat mango, cytryny, owoców tropikalnych oraz ziemisto-żywiczych. Mosaic może być stosowany do chmielenia zarówno dla goryczki jak i aromatu, również z zastosowaniem chmielenia "na zimno". Jest to względnie nowa odmiana amerykańskiego chmielu z 2012 roku, wywodząca się z chmielu Simcoe, a nazywana "Citru na sterydach".

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-----------------------------|------|------|--------|------------|
| Bulldog B44 EUROPEAN ALE | Ale | Dry | 10 g | Bulldog |

Drożdże do piwa Bulldog B44 EUROPEAN ALE

Niemieckie drożdże górnej fermentacji. Drożdże Bulldog B44 EUROPEAN ALE są idealne do fermentacji piwa w temperaturze poniżej 20°C (68°F), takich jak Kölsch, Altbier lub Scottish Ale. Można z powodzeniem stosować te drożdże do piw wysoko-alkoholowych Barley Wine i Imperial Stout.
Zalecana temperatura fermentacji: 15-21°C (idealna 18°C).

Sposób użycia: rozsypać na powierzchni brzeczki (ja uwadniam je na 20 minut w 200 ml wody)
Stopień odfermentowania: 70-75%
Flokulacja : wysoka

Certyfikat koszerności i EAC
Przechowywać w chłodnym miejscu.

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--|--------------------------------|--------|---------|--------|
| Water Agent | Kwas fosfrowy (zacieranie) | 3 g | Mash | 61 min |
| Dodaje w 15 minucie zacierania po zmierzeniu Ph (ml nie gramy) | | | | |
| Water Agent | Kwas fosfrowy (wysładzanie) | 3 g | Mash | 76 min |
| Dodaje już przed podgrzewaniem (ml nie gramy) | | | | |
| Water Agent | Gips piwowarski | 4 g | Mash | 76 min |
| Gips dodaje razem z ziarnem. | | | | |
| Fining | Whirlfloc T | 1.25 g | Boil | 10 min |
| 2,5g to jedna tabletką. | | | | |