

#10 Mozaipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (86.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	50 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	45 g	15 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	0 min	10 %
na 78 stopni na 20 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Mosaic	75 g	4 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	75 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	1.2 g	Gotowanie	8 min
Inne	witamina c	2 g	Butelkowanie	---
Inne	glukoza	93 g	Butelkowanie	---

Notatki

- WARKA 10
18.09.2020
Piwo z zacieranem słodów (16 litrów fermentowało)
Mozaipa Single Hop AIPA
Słód Golden Promise 5 kg 33 zł
Słód Weyermann Carapils 0,5 kg 4,5 zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3 zł

Chmiel Mosaic 250 gram 57 zł

Drożdże piwowskie Fermentis Safale™ US-05 11.5 g 10zł
(w sumie 107 zł)

zacierałem w 21 litrach wody
wysładzałem do uzyskania 21,5 litra brzezki
po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5
po gotowaniu, schłodzeniu i przelaniu zostało 15 litrów brzezki (znów duże straty przez chmieliny - ze 4 litry),
blg 15, dolałem 0,5 litra zimnej wody podczas chłodzenia i 1 litr do końcowej brzezki
blg początkowe 14.

Pomiar blg: po 8 dniach - 4,0 po 16 - 3,5
Straty na mierzaniu blg 0,2 litra

Nie przelewałem na cichą

Dodałem na 3 i 2 dni przed butelkowaniem: Mosaic po 75 g

Filtrowałem i butelkowałem po 21 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2 litry
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (90 gramów - ~6,3 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,75 grama)
Do butelkowania zostało 14 litrów

Blg początkowe 14, końcowe 3,5, alk 5,8
21 dni na fermentacji, bez przelewania na cichą

Butelkowałem 09.10.2020,
27 butelek, ~4,40 za butelkę

(Bardzo dobre, za duża piana trochę za wysokie wysycenie)
9 lut 2021, 11:39