

#43 Mosaic IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	0 min	12.6 %
Whirlpool	Mosaic	60 g	0 min	12.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Fermentacja start 11 III (14blg)
Cicha i chmiel 18 III

13 mar 2019, 15:11