

5#HAZY IPA MOSAIC

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **45**
- SRM **9.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (39.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13.2%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.6%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	1.4 kg (18.4%)	60 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.7 kg (9.2%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	6.6 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	6.6 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Sabro	6.6 g	10 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Sabro	20 g	5 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	25 min	10 %
Whirlpool	Cascade PL	30 g	25 min	5.2 %

Whirlpool	Sabro	30 g	25 min	15 %
Na zimno	Mosaic	10 g	7 dni	10 %
Na zimno	Cascade PL	10 g	7 dni	5.2 %
Na zimno	Sabro	10 g	7 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	33 g	5 dni	10 %
Na zimno	Cascade PL	33 g	5 dni	5.2 %
Na zimno	Sabro	33 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis