

8#v.3 West Coast Mosaic

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **117**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (79.5%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.7 kg (15.9%)	70 %	2
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.2 kg (4.5%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	20 min	1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- 3l wody do płatków
- 14l wody do zacierania
- 0l do "wystadzania"

Whirflock 1/4
gips łyżeczka
chlorek wapnia 0
kwas fosforowy
zacierać do ~17blg
24 sty 2023, 13:43

- Świetny WC, mocny aromat, wysoka goryczka ale przyjemna i nie zalegająca, klarowne, optymalnie wysycone, nie jest wytrawne do kości, czuć lekką słodycz.
21 lut 2023, 13:22