

#85 Mosaic Lager

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **43**
- SRM **3.1**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	4.5 kg (81.8%)	82 %	3
Ziarno	Malteurop Wheat	0.5 kg (9.1%)	86.8 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	12.4 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	0 min	12.4 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2782 PC Staro-Prague Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Wyeast