

# AIPA - Citra Mosaic Nelson

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **71**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 4 kg (88.9%)   | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 0.5 kg (11.1%) | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie                 | Magnat                 | 10 g  | 60 min | 11.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra                  | 10 g  | 10 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic                 | 10 g  | 10 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín          | 10 g  | 10 min | 11 %       |
| Whirlpool                 | Citra                  | 10 g  | 20 min | 13.1 %     |
| Whirlpool                 | Mosaic                 | 10 g  | 20 min | 10 %       |
| Whirlpool                 | Nelson Sauvín          | 10 g  | 20 min | 11 %       |

## Drożdże

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Gęstwa       | 200 ml       | Fermentis           |