

# AIPA MOZAIKOWA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **107**
- SRM **6.8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.03 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (75.6%)	85 %	6.5
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.7%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.4%)	78 %	4
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (8.4%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (5.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	40 g	73 min	15.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	43 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	28 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	10 g	0 min	15.7 %

Na zimno	Mosaic	40 g	10 dni	11.8 %
----------	--------	------	--------	--------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	gips	1 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	klarownik	2.5 g	Gotowanie	15 min