

## ALBION 4 Mosaic

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **57 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **43.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **70.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 11 kg (72.6%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt     | 2 kg (13.2%)  | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane        | 1 kg (6.6%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne     | 1 kg (6.6%)   | 85 %       | 3   |
| Cukier | Corn Sugar (Dextrose) | 0.15 kg (1%)  | 100 %      | 0   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Citra  | 70 g  | 30 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra  | 30 g  | 20 min | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic | 200 g | 2 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP051 - California Ale V Yeast | Ale | Gęstwa | 400 ml | White Labs   |

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ             | Nazwa                      | Ilość | Użyto do   | Czas |
|-----------------|----------------------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | Chlorek wapniowy (roztwór) | 7 g   | Zacieranie | ---  |
| Czynnik do wody | Siarczan wapniowy          | 5 g   | Zacieranie | ---  |