

## 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	---