

ALBION 5 Mosaic

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **26**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.3 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 **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **37.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (73.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (13.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.5 kg (3.3%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	75 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Na zimno	Mosaic	300 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	Siarczan wapniowy	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan wapniowy	10 g	Zacieranie	---