

ALBION Mosaic Simcoe

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **64.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **77.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	15 kg (87.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (5.8%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Na zimno	Simcoe	140 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	140 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	10 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Chlorek wapniowy (roztwór)	7 g	Zacieranie	90 min