

# Amarillo & Mosaic

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **47**
- SRM **5.5**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (18.5%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (7.4%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Amarillo	35 g	0 min	8.2 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	0 min	10.4 %
Na zimno	Amarillo	25 g	4 dni	8.2 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10.4 %
Na zimno	Amarillo	40 g	2 dni	8.2 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	10 g	Zacieranie	1 min
Czynnik do wody	kwask askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---