

# American IPA Centennial/Mosaic

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **66**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.7%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum 2017	25 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Centennial	15 g	2 min	8.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	2 min	10.4 %
Whirlpool	Centennial	25 g	1 min	8.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	1 min	10.4 %
Na zimno	Centennial	60 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	10.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-04	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirlfloc T	1 g	Gotowanie	15 min