

## apa amarillo mosaic

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik omega lutra	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### Notatki

- whirlflock 10 min  
18 paź 2020, 09:42