

# APA SH Mosaic by Andy 2020.01.26

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (89.3%)	82 %	4
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (7.1%)	80 %	30
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (3.6%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Na zimno	Mosaic	35 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Odfermentowało 12,5->2 blg  
Drożdże Irish Ale  
Na cichą na ok 5 dni dodano 35g mosaaic  
Na ostatnie 3 dni cichej obniżono temp. do ok 7C (dzięki temu piwo pomimo chmielenia na zimno jest w miarę klarowne )  
Fermentacja w temp otoczenia 17-18C  
Uwagi :  
1. młode piwo po chmieleniu na zimno ma specyficzny aromat jak dla mnie pachnie jakimś zielskiem, po 2-3 tygodniach jest już jak powinno  
2. Piwo według tej receptury uwarzone było w browarze Stara Komenda w Szczecinie - Słoneczny Patrol  
26 sty 2020, 17:18