

## apa simcoe centennial mosaic

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (92.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (7.4%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	12 g	50 min	13.3 %
Gotowanie	Centennial	15 g	20 min	9.7 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	Centennial	20 g	0 min	9.7 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	30 min	13.3 %
Whirlpool	Centennial	20 g	30 min	9.7 %
Na zimno	Centennial	60 g	5 dni	9.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- 12 blg - 2 blg  
tydzień burzliwa  
tydzień cicha

zabutelkowano 20.10.2017  
dodano 4gr glukozy na 0,5l  
żółty k  
20 paź 2017, 19:19