

Black IPA Mosaic

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **34.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (82%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Extra black | 0.5 kg (8.2%) | 1 % | 1400 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.4 kg (6.6%) | 70 % | 2 |
| Cukier | Cukier | 0.2 kg (3.3%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|---------|------------|
| Gotowanie | Chinook pl | 40 g | 60 min | 8.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 100 g | 2 dni | 13 % |
| Whirlpool | Chinook pl | 10 g | 120 min | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US 05 | Ale | Suche | 12.5 g | --- |

Notatki

- Ciemny koniec zacierania
14 lis 2023, 14:12