

## Chinook + Mosaic

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	20 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	1 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	1 min	12.6 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	9.1 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	12.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C w proszku	5 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- Fermentacja burzliwa 2tyg.  
Fermentacja Cicha 10 dni ( chmienie na zimno 4 dni przed rozlewem )  
Butelkowanie 3,7g glukozy na 0.5L  
Od fermentowało do 3,9 blg  
*20 maj 2020, 22:53*