

## Cold IPA SH Mosaic v.2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **58**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.3 kg (85.5%)	82 %	4
Ziarno	Castlemating - Caramel Pils	0.5 kg (8.1%)	78 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (6.5%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	15 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	35 g	60 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	11.8 %
Na zimno	Mosaic	250 g	3 dni	11.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Novalager	Lager	Gęstwa	150 ml	---

### Notatki

- Woda RO:kran

zacieranie 22.5L -> 3 ml kwasu mlekowego  
wysładzanie 11L -> 2 ml kwasu mlekowego  
17 sty 2024, 16:52