

Cold IPA SH Mosaic

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **47**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 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 **16.5 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 **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (90.9%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic HB	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic HB	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic HB	10 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic HB	60 g	3 dni	10 %
Na zimno	Mosaic Cryo	50 g	3 dni	21.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Novalager	Lager	Gęstwa	150 ml	Lallemand

Notatki

- Woda RO:kran

zacieranie 21L -> 3ml kwasu mlekowego
wysładzanie 9L -> 2ml kwasu mlekowego
23 lis 2023, 17:58