

Conan NE Citra Nelson Mosaic

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 72C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.3 kg (65.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (11.4%)	85 %	3
Ziarno	Słód dekstrynowy	0.2 kg (5.7%)	79 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (5.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	10 g	10 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	5 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	5 g	5 min	11.8 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	4 dni	11.8 %

Na zimno	mosaic	30 g	4 dni	12.3 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Yeast Bay