

Double IPA Mosaic Nelson

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **40**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (70.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (10.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4%)	85 %	3
Cukier	Maltodekstryna	0.5 kg (5.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	30 g	70 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	citra	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - costal haze	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	H3PO4	5 g	Zacieranie	70 min
Dodatek smakowy	NaCl	7 g	Gotowanie	70 min