

# IPA MOSAIC NON STOP

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **57**
- SRM **10.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (16.7%)	73 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	1 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	59 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	58 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	57 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	56 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	55 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	54 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	53 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	52 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	51 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	50 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	49 min	10 %

Gotowanie	Mosaic	1 g	48 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	47 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	46 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	45 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	44 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	43 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	42 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	41 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	40 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	39 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	38 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	37 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	36 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	35 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	34 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	33 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	32 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	31 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	29 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	28 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	27 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	26 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	25 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	24 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1 g	23 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	2 g	22 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	2 g	21 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	2 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	2 g	19 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	2 g	18 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	2 g	17 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	2 g	16 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	14 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	13 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	12 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	11 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	9 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	8 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	7 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	6 min	10 %

Gotowanie	Mosaic	3 g	5 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	4 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	3 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	2 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	1 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- odfermentowało do 2 blg.  
15 sty 2018, 22:06