

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**
- Wyszadzaj 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