

IX.2017r. (Mosaic)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **4.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (86.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.25 kg (8.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.15 kg (5.2%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Mosaic | 50 g | 3 min | 12 % |

Notatki

- Odfermentowało do 4 BLG.
Do refermentacji poszło 65 g cukru (na 11 l piwa) - 29.11.2017r.

Piwo testowane 18.12.17r. Nagazowanie idealne do APA, bardzo ładna piana. Po tak krótkim czasie bardzo dobre, mocny aromat chmielu pewnie zasłania niedoskonałości. W smaku dosyć słodkie ze słabą do umiarkowanej goryczką (i dobrze, przez to jest bardzo pijalne).

Powtórzyć! :)

29 lis 2017, 19:53