

## 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