

# LateHop Mosaic American Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (37%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.4 kg (63%)	80.7 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	50 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	2 min	11.7 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Mosaic	80 g	6 dni	11.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min