

# Mosaic Amarillo Pale Ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt   | 4 kg (58.8%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 1 kg (14.7%)   | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Carahell                    | 0.5 kg (7.4%)  | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Oats, Flaked                | 1.2 kg (17.6%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Caraaroma                   | 0.1 kg (1.5%)  | 78 %       | 400 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic   | 10 g  | 30 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g  | 30 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic   | 15 g  | 10 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | mosaic   | 20 g  | 5 min  | 10 %       |

|                           |          |      |        |       |
|---------------------------|----------|------|--------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g | 5 min  | 9.5 % |
| Whirlpool                 | Mosaic   | 20 g | 0 min  | 10 %  |
| Whirlpool                 | Amarillo | 20 g | 0 min  | 9.5 % |
| Na zimno                  | Mosaic   | 50 g | 3 dni  | 10 %  |
| Gotowanie                 | Chinook  | 20 g | 60 min | 13 %  |

### **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Suche        | 11.5 g       | Fermentis           |