

mosaic citra

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **63**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **24.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (32%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (32%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (8%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	2 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	2 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
80°C 20min				
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %

Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
----------	-------	-------	-------	------