

## Mosaic/citra APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (18.2%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3.6%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	70 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	70 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	---	10 %

Na zimno	Citra	20 g	---	12 %
----------	-------	------	-----	------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	100 g	Fermentis

### **Notatki**

- Myślę nad jakimś owocem!  
20 paź 2018, 17:37