

# Mosaic Citra Pale Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **7.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (82.2%)	70 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (5.5%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.7%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (2.7%)	70 %	2
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.8%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	15 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	15 g	5 min	12 %

Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Przerwa chmielowa 79 stopni 40 minut  
28 gru 2017, 09:42