

Mosaic IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **56**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.25 kg (85%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (10%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.25 kg (5%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic 2017	25 g	70 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic 2017	25 g	15 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic 2017	25 g	10 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic 2017	25 g	5 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic 2017	25 g	0 min	10.4 %
Na zimno	Mosaic 2017	25 g	7 dni	10.4 %
Na zimno	Mosaic 2017	25 g	5 dni	10.4 %
Na zimno	Mosaic 2017	25 g	3 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	15 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gypsum	8 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min