

## MOSAIC IPA v3 #38

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Pale Ale	5 kg (90.1%)	80.5 %	6
Ziarno	Viking - Żytni	0.3 kg (5.4%)	81 %	8
Ziarno	Bestmalz - pszeniczny	0.2 kg (3.6%)	82 %	4.5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.05 kg (0.9%)	73.5 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	12 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	70 g	7 min	12 %
Na zimno	Mosaic	60 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	6 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80% [ml]	4.15 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	6 min

### Notatki

- chmiele na 20 i 7 min. dodane do whirlpoola (98->77C)  
9 mar 2017, 17:09