

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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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