

Mosaic IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2.8 kg (75.7%)	81 %	6
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (5.4%)	75 %	5
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.7 kg (18.9%)	80.5 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	45 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	25 min	10 %
Na zimno	Mosaic	35 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us - 05	Ale	Suche	7 g	safale

Notatki

- Piwo pachnie obłądnie, jestem zadowolony z chmielenia. Jeden szkopuł że zeszło do 3blg a nawet poniżej i czując mosaica ten passion fruit i słodkie owoce oczekuje się chociaż odrobiny słodczy od piwa ktorej

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

brakuje.
28 mar 2017, 20:36