

Mosaic Vanilla Milkshake APA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **45**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (14.7%)	82 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (5.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	60 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	wanilia	1 g	Gotowanie	10 min

1 laska wanilii na ostatnie 10 min gotowania, razem z chmielem (przecięta na pół)				
Przyprawa	wanilia	2 g	Fermentacja cicha	7 dni
2 laski wanilii na cichą, razem z chmielem (przecięte na pół, można zmacerować w whisky)				