

Mosaic x Centennial IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **64**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.2 kg (86.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.8 kg (13.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Centennial	5 g	60 min	10.2 %
Gotowanie	Mosaic	22 g	30 min	12.6 %
Gotowanie	Centennial	8 g	30 min	10.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	15 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	15 min	10.2 %
Na zimno	Mosaic	150 g	7 dni	12.6 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Przepis przygotowany do uwarzenia w kotle warzelnym Coobra CB3
6 kwi 2018, 19:24