

New England Mosaic Kohatu Cascade

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **11**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (64.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.8 kg (21.6%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	5 g	15 min	5.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	15 min	7.1 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	---	12 %
Whirlpool	Kohatu	20 g	---	5.9 %
Whirlpool	Cascade	20 g	---	7.1 %
Na zimno	mosaic cryo	8 g	---	23.3 %
Na zimno	Kohatu	25 g	---	5.9 %
Na zimno	Cascade	25 g	---	7.1 %

Na zimno	citra cryo	8 g	---	23.6 %
----------	------------	-----	-----	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand New England	Ale	Gęstwa	200 ml	---