

Polska Mozaika

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **8.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	pilznieński	2 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (8.3%)	75 %	70
Ziarno	pszeniczny wędzony dymem dębowym	0.5 kg (8.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	40 g	70 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	9 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	12 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish moss	10 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	---