

Queen Nelson Mosaic

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **23**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons Best Pale Ale	4 kg (60.6%)	85 %	5
Ziarno	IREKS Wheat Malt light	1.5 kg (22.7%)	83 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (7.6%)	78 %	60
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (1.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Mosaic	5 g	30 min	12.6 %
Gotowanie	Warrior	15 g	15 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	12.6 %
Whirlpool	African Queen	25 g	15 min	11 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	12.6 %
Na zimno	Nelson Sauvin	25 g	2 dni	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	---