

RUDA Mozaika

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **13.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3150 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3795 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1815 L**
- Całkowita objętość zacieru **2420 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1815 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2585 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3795 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	455 kg (75.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	50 kg (8.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	75 kg (12.4%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	25 kg (4.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	2250 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	1500 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	3000 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	3000 g	1 min	10 %
Na zimno	Mosaic	7500 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-o5	Ale	Suche	1500 g	Fermentis