

RYE APA Sabro Mosaic

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **46**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (26.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.7%)	80 %	16
Ziarno	płatki żytnie	1 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	30 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	12.1 %
Whirlpool	Sabro	10 g	20 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	20 min	12.1 %
Na zimno	Sabro	60 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	12.1 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	5 min