

SH Mosaic prosty

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (90.9%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	11.8 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	11.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	150 ml	THE YEAST BAY

Notatki

- V pokolenie Vermontów, rozważyć herbatkę i paczuszkę dodatkową 50g Mosaica na whirlpoola/zimno.
21 cze 2017, 01:20