

simcoe/mosaic ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.1%)	80 %	5
Ziarno	Crystal Malt wheat malt	0.25 kg (4.5%)	75 %	170
Ziarno	Cookie viking malt	0.18 kg (3.2%)	75 %	25
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pilsner	0.12 kg (2.2%)	78 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	21 g	50 min	11.7 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	35 g	6 dni	11.7 %
Na zimno	Mosaic	100 g	6 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	7 min

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 17.5l water set up
60 min 65-67 Celsius
20 min 70-70 Celsius
mashed-out to 77C,
5l water bedded for for filtering
sparged with 10l of water
12 BRIX (12,5 blg) before boiling, total setup = 27l
14.9 BRIX (14.3 blg) after boiling, 21l set up for fermentation.
7.8 BRIX (7.5 blg) after 10 days (3.5% vol.)
dry hopping 6 days
7.5 BRIX (7.3 blg) after 10 days (4.1% vol.) Carbonation: 2.5
bottled 18 liters
18 maj 2019, 13:01