

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