

## Simcoe Mosaic pale ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **54**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **24.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.8%)	83 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.2%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (6.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	55 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %