

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 % |