

Single Hop Mosaic

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (85.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.25 kg (7.1%) | 70 % | 80 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (7.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 7 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 20 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 0 min | 10 % |
| Whirlpool | Mosaic | 10 g | 0 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Bulldog B1 Uniwersal Ale | Ale | Gęstwa | 300 ml | Danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Ekstrakt początkowy rzeczywisty - 13,2 BLG
Start fermentacji po ok. 3 h po zadaniu gęstwy.
Fermentacja burzliwa w temp. pokojowej ok. 22C, 18 dni
Ekstrakt po fermentacji burzliwej - 2 BLG
Warka ok. 12 litrów podzielona na dwa fermentory. Do ok. 6 litrów dodano na cicha pulę z mango alphonso 450 g.
10 sty 2019, 17:26