

# ŚLIWA MOZAIKOWA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **34.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.2 kg (77.5%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.5%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.5%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (15%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	30 min	14.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Suska sechlońska	1000 g	Gotowanie	15 min
-----------------	------------------	--------	-----------	--------