

SMaSH - Mosaic (Pilsner)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsneński | 3 kg (100%) | 80 % | 4 |

WODA I ZACIERANIE

Woda olsztyńska (Nagórki) średnio-twarda 15dH

Woda ma 6,5 Ph

Suma składników mineralnych: 458 mg/l

Wapń: 88 mg/l

Magnez 10 mg/l

Sód: 8 mg/l

Potas: 4 mg/l

Wodorowęglany: 277 mg/l

Siarczany: 21 mg/l

Chlorki: 14 mg/l

Fluorki: 0,4 mg/l

11L zacieranie (podgrzana do 72°C).

11L wysładzanie (podgrzane do 80°C).

Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1°C na minutę.

Ph zacieru sprawdzam po 15 minutach i koryguje do 5,2Ph (kwas fosforowy).

Ph wody do zacierania 5,2Ph. (korekta kwasem fosforowym)

FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Filtruje na fałszywym dnie.

Podbicie 4 litry.

Osiadanie złoża do filtracji około 10 minut.

Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C.

Zawracam mętną brzecznię przednią do uzyskania klarowności (co najmniej 4 litry)

Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.

Wysładzam do 18L.

Filtrat zbieram trzylitrowymi partiami i od razu przelewam do zagotowywania w garze warzelnym.

WARZENIE I CHMIELENIE

Podgrzewami i warzę bez pokrywki

Chmiel wrzucam do bezpośrednio do brzeczki.

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

Chłodzę szybko do 80°C i robię hopstand na 20 minut.

Filtracja chmielin przez sito w lejku i 40L worek nylonowy.

Napowietrzam brzecznię mieszadłem na wkrętarcie.

FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Fermentacja burzliwa 14 dni w temperaturze 17-19°C

(dekantacja).

Fermentacja cicha 7 dni w temperaturze 17-19°C

(ostanie 3 dni chmienie na zimno następnie

filtracja przez hopsider i rozlew).

Nasylenie CO2 na poziomie 2.3 (cukier biały).

Refermentacja 14 dni w temperaturze

pokojoyej.

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic (2018) | 5 g | 60 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Mosaic (2018) | 10 g | 30 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Mosaic (2018) | 10 g | 10 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Mosaic (2018) - Hopstand | 25 g | 1 min | 13.6 % |
| Na zimno | Mosaic (2018) | 50 g | 7 dni | 13.6 % |

Kraj pochodzenia: USA
Odmiana: aromatyczna
Średnia zawartość alfa kwasów: 10-14%

Amerykański chmiel aromatyczny używany w szczególności do piw górnej fermentacji ze względu na aromat mango, cytryny, owoców tropikalnych oraz ziemisto-żywiczych. Mosaic może być stosowany do chmielenia zarówno dla goryczki jak i aromatu, również z zastosowaniem chmielenia "na zimno". Jest to względnie nowa odmiana amerykańskiego chmielu z 2012 roku, wywodząca się z chmielu Simcoe, a nazywana "Citru na sterydach".

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Bulldog B44 EUROPEAN ALE | Ale | Suche | 10 g | Bulldog |

Drożdże do piwa Bulldog B44 EUROPEAN ALE

Niemieckie drożdże górnej fermentacji. Drożdże Bulldog B44 EUROPEAN ALE są idealne do fermentacji piwa w temperaturze poniżej 20°C (68°F), takich jak Kölsch, Altbier lub Scottish Ale. Można z powodzeniem stosować te drożdże do piw wysoko-alkoholowych Barley Wine i Imperial Stout.
Zalecana temperatura fermentacji: 15-21°C (idealna 18°C).

Sposób użycia: rozsypać na powierzchni brzeczki (ja uwadniam je na 20 minut w 200 ml wody)
Stopień odfermentowania: 70-75%
Flokulacja : wysoka

Certyfikat koszerności i EAC
Przechowywać w chłodnym miejscu.

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|--|--------------------------------|--------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Kwas fosfrowy (zacieranie) | 3 g | Zacieranie | 61 min |
| Dodaje w 15 minucie zacierania po zmierzeniu Ph (ml nie gramy) | | | | |
| Czynnik do wody | Kwas fosfrowy (wysładzanie) | 3 g | Zacieranie | 76 min |
| Dodaje już przed podgrzewaniem (ml nie gramy) | | | | |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 4 g | Zacieranie | 76 min |
| Gips dodaje razem z ziarnem. | | | | |
| Klarowanie | Whirlfloc T | 1.25 g | Gotowanie | 10 min |
| 2,5g to jedna tabletką. | | | | |