

smash mosaic v0.3

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **37**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.3 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **30 min**
- Temp **60 C**, Czas **23 min**
- Temp **70 C**, Czas **37 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.4 L** wody do zacierania do **44C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **23 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **37 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **4.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.95 kg (100%)	79.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	mosaic	2.5 g	60 min	10.4 %
Whirlpool	mosaic	7.5 g	45 min	10.4 %
Whirlpool	mosaic	10 g	0 min	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	3 g	---