

White Cloud Mosaic - American Wheat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (61.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (35.1%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3.5%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	0 min	10.4 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10.4 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---