

## #27 Mozaipa

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **47**
- SRM **5**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **19.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **24 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **67 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21.8 liter(s)**
- Total mash volume **28.1 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **50 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **21.8 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **8.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.1%)	80 %	5
Grain	Słód owsiany Castlemalting	0.5 kg (8%)	61 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.34 kg (5.4%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (6.4%)	60 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	12 g	50 min	11 %
Boil	Mosaic	40 g	15 min	12 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	40 g	3 min	12 %
Dry Hop	Mosaic	120 g	3 day(s)	12 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
OYL-071 Lutra™ Kveik	Ale	Liquid	100 ml	Omega Yeast

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	6 g	Mash	60 min
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	8 min
Other	Witamina C	3 g	Bottling	---
Other	Glukoza	90 g	Bottling	---

## Notes

- WARKA 27  
01.10.2021  
Piwo z zacieraniem sładów (19,9 litra fermentowało)  
Mozaipa  
Słód Pale Ale Viking Malt 5 kg 25 zł  
Słód Owsiany Castlemalting 0,5 kg 7 zł  
Słód Weyermann Carapils 0,32 kg 2,5 zł  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4 kg 3zł

Chmiel lunga 12 g 1,5zł  
Chmiel Mosaic 200 g 40zł

Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik 10zł (40zł/4 warki)  
(w sumie 79 zł)

do zacierania dodałem 6 gramów gipsu piwowarskiego,  
zacierałem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 24 litrów brzezki  
po filtracji, przed gotowaniem blg 12,8, po gotowaniu zostało 21,9 litra brzezki blg 14,1, strata na  
gotowaniu 2,1 litra, strata na przelewaniu 2 litry, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 19,9 litra  
brzezki, blg początkowe 14,1

Pomiar blg: po 3 - 4,5 po 10 - 3,7 po 17 - 3,7  
Straty na mierzeniu blg 0,4 litra

Przełałem na cichą po 10 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,5 litra

Dodałem chmiel na zimno przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 20 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 2,5 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (92 gramy - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (3 gramy do butelkowania),  
do butelkowania zostało 16 litrów

Blg początkowe 14,1, końcowe 3,7, alk 5,8  
10 dni na fermentacji burzliwej, 10 dni na fermentacji cichej  
Butelkowałem 20.10.2021,  
30 butelek, ~3zł za butelkę  
Oct 24, 2021, 10:33 PM