

#10 Mozaipa

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.5**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **18 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **22.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **20.3 liter(s)**
- Total mash volume **26.1 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **20.3 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **8.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **22.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Simpsons - Golden Promise	5 kg (86.2%)	81 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.6%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (5.2%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	15 g	50 min	10 %
Boil	Mosaic	45 g	15 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	0 min	10 %
na 78 stopni na 20 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Mosaic	75 g	4 day(s)	10 %
Dry Hop	Mosaic	75 g	3 day(s)	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	whirfloc	1.2 g	Boil	8 min
Other	witamina c	2 g	Bottling	---
Other	glukoza	93 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 10
18.09.2020
Piwo z zacieraniem sładów (16 litrów fermentowało)
Mozaipa Single Hop AIPA
Słód Golden Promise 5 kg 33 zł
Słód Weyermann Carapils 0,5 kg 4,5 zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3 zł

Chmiel Mosaic 250 gram 57 zł

Drożdże piwowskie Fermentis Safale™ US-05 11.5 g 10zł
(w sumie 107 zł)

zacierałem w 21 litrach wody
wysładzałem do uzyskania 21,5 litra brzezki
po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5
po gotowaniu, schłodzeniu i przelaniu zostało 15 litrów brzezki (znów duże straty przez chmieliny - ze 4 litry),
blg 15, dolałem 0,5 litra zimnej wody podczas chłodzenia i 1 litr do końcowej brzezki
blg początkowe 14.

Pomiar blg: po 8 dniach - 4,0 po 16 - 3,5
Straty na mierzaniu blg 0,2 litra

Nie przelewałem na cichą

Dodałem na 3 i 2 dni przed butelkowaniem: Mosaic po 75 g

Filtrowałem i butelkowałem po 21 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2 litry
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (90 gramów - ~6,3 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,75 grama)
Do butelkowania zostało 14 litrów

Blg początkowe 14, końcowe 3,5, alk 5,8
21 dni na fermentacji, bez przelewania na cichą

Butelkowałem 09.10.2020,
27 butelek, ~4,40 za butelkę

(Bardzo dobre, za duża piana trochę za wysokie wysycenie)
Feb 9, 2021, 11:39 AM