SMaSH - Mosaic (Pilsner)

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **42**
- SRM **3.6**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **8.5 %**
- Size with trub loss **13.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **18.5 %/h**
- Boil size **16.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **13.5 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **10.5 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **75 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **9.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **16.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilzneński	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 brzeczkę 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 brzeczkę mieszadłem na wkrętarce.

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 chmielenie na zimno następnie filtracja przez hopspider i rozlew).
Nasycenie CO2 na poziomie 2.3 (cukier biały).
Refermentacja 14 dni w temperaturze pokojowej.

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic (2018)	5 g	60 min	13.6 %
Boil	Mosaic (2018)	10 g	30 min	13.6 %
Boil	Mosaic (2018)	10 g	10 min	13.6 %
Boil	Mosaic (2018) - Hopstand	25 g	1 min	13.6 %
Dry Hop	Mosaic (2018)	50 g	7 day(s)	13.6 %

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

Amerykański chmiel aromatyczny używany w szczególności do piw górnej fermentacji ze względu na aromat mango, cytryny, owoców tropikalnych oraz ziemisto-żywicznych. 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 "Citrą na sterydach".

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Bulldog B44 EUROPEAN ALE	Ale	Dry	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.				

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas fosfrowy (zacieranie)	3 g	Mash	61 min
Dodaje w 15 minucie zacierania po zmierzeniu Ph (ml nie gramy)				
Water Agent	Kwas fosfrowy (wysładzanie)	3 g	Mash	76 min
Dodaje już przed podgrzewaniem (ml nie gramy)				
Water Agent	Gips piwowarski	4 g	Mash	76 min
Gips dodaje razem z ziarnem.				
Fining	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	10 min
2,5g to jedna tabletka.				