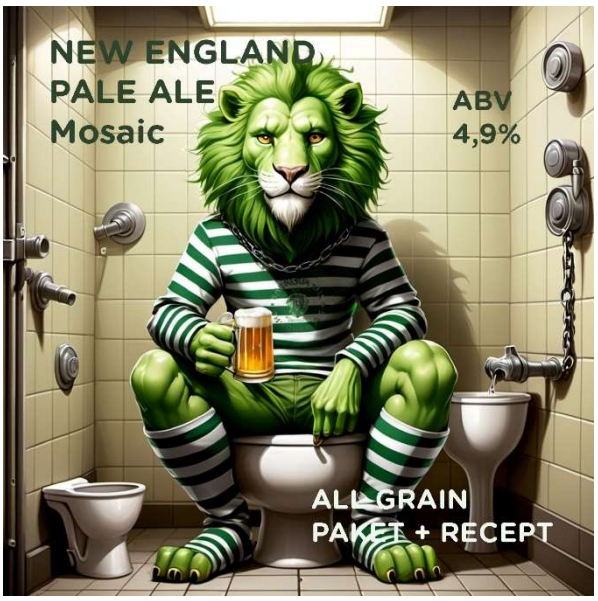
NEW ENGLAND PALE ALE Mosaic



Method: **All Grain** Style: **Speciality Beer:**

New England Pale Ale

Boil Time: 60 **min** Batch Size: **20 liters** (*fermentor volume*)

Boil Size: **26 liters** Efficiency: **75%** (*brew house*)

Pre Boil Gravity: **1.038** Original Gravity: **1.048**

Final Gravity: **1.011** ABV: **4,9%** IBU: **29** (*tinseth*)

Fermentables

Amount	Fermentable	PPG	°L	Bill %
4 kg	Simpsons Maris Otter	37	2.6	95.2%
0.2 kg	Flaked Oats	33	2.2	4.8%

Hops

Amount	Variety	Type	AA	Use	Time	IBU
20 g	Mosaic	Pellet	11	Boil	15 min	15.89
80 g	Mosaic	Pellet	11	Whirlpool	20 min	13.95

Yeast: LALLEMAND LalBrew™ New England ili Verdant

PRILAGODBA VODE 100% RO VODA

Amount	Name	Type	Use
3g	Kalcij klorid(listići) – 80% čistoća	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
4g	Magnezij sulfat	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
9g	Kalcijsulfat (gips)	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
1g	Kuhinjska sol	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water

Prilagodba vode za one koji kuhaju sa 100% RO filtriranom vodom.

Dragi Pivaru,

u paketu se nalaze svi potrebni sastojci za New England Pale Ale Mosaic te predstavlja blažu verziju poznatog stila NEIPA pa na tom tragu nastaje iznimno pitko pivo s voćnim esterima i voćnim aromama hmelja uz mutnoću piva kojaje zaštitni znak New England varijanti piva.

Za lakše kuhanje pripremili smo nekoliko kratkih crtica. Vodu zagrij nekoliko stupnjeva iznad željene temperature ukomljavanja. Preporučamo temperaturu ukomljavanja 66C. Dakle ovisno o sistemu, temperaturi okoline i samih sastojaka, potrebno je vodu zagrijati na oko 70C. Za željenu količinu 20l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljvanje i ispiranje cca 30l vode. U cca 18 l vode pripremljene i zagrijane vode, polako sipati samljeveni slad i miješati lopaticom da se brašno iz slada ne zgruda. Provjeriti temperaturu komine i po potrebi dogrijati ili rashladiti. Ostaviti da se ukomljava 60 min.

Prije isteka 60 min ukomljavanja, u drugoj posudi zagrijati ostatak pripremljene vode (cca12 l) na oko 75C. Nakon isteka ukomljavanja od 60min, iscjediti sladovinu i isprati sa ostatkom pripremljene vode. Ukupno skupljenu sladovinu (trebalo bi skupiti oko 26 l sladovine) staviti kuhati 60min. Vrijeme kuhanja počinje teći kada sladovina zakipi.

Prvo hmeljenje je 15 min prije kraja kuhanja sladovine. Nakon isteka kuhanja sladovine potrebno je ohladiti sladovinu na 80C i ubaciti ostatak hmelja te ostaviti 20 min i nakon toga ohladiti dalje sladovinu. Ukoliko se koristi pumpa može se nakon ubacivanja hmelja na 80C početi s recirkulacijom i istovremeno nastaviti s hlađenjem sladovine.

Sladovinu je potrebno ohladiti na 18-20C, aerirati te dodati kvasac prema uputi s kvasca i ostaviti na kontroliranoj temperaturi od 18-20C sljedećih 10-15 dana.
Izmjeriti završnu gustoću (FG), te ako je u granicama recepta i nema vidljive fermentacije, točiti u boce sa dodanom dekstrozom. Preporuka 5-6g dekstroze /l piva. Začepiti i ostaviti na toplom oko 20C sljedećih minimalno 7 dana. Za pravi užitak pijenja New England Pale Ale piva, prije konzumacije ohladiti na 5 -10C.

Uživaj u svojem New England Pale Ale Mosaic pivu i uvjeri se zašto su NEIPA stil i podvarijante stila toliko popularni!