

## #10 Mosaic SH

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Słodownia Strzegom - pilznieński | 4.5 kg (90%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carabelge (R)        | 0.25 kg (5%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Słodownia Strzegom - pszeniczny  | 0.25 kg (5%) | 83 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g  | 60 min | 11.7 %     |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g  | 30 min | 11.7 %     |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g  | 15 min | 11.7 %     |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g  | 0 min  | 11.7 %     |
| Na zimno  | Mosaic | 25 g  | 0 dni  | 11.7 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                           |     |         |       |                  |
|---------------------------|-----|---------|-------|------------------|
| FM52 - Amerykański<br>Sen | Ale | Kultury | 200 g | Fermentum Mobile |
|---------------------------|-----|---------|-------|------------------|