

## APA SH Mosaic

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński   | 5 kg (83.3%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny            | 0.5 kg (8.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (8.3%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g  | 15 min | 10 %       |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g  | 0 min  | 10 %       |
| Na zimno  | Mosaic | 30 g  | 5 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |