

Mosaic APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	8.4 kg (90.3%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.6 kg (6.5%)	77 %	30
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny	0.3 kg (3.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	60 g	4 dni	10 %

Drożdże

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

WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs
--------------------------------	-----	--------	-------	------------