

Mosaic APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pilzneński	5.5 kg (100%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	1 min	10 %
Na zimno	Mosaic	60 g	2 dni	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Kwas mlekowy: zacieranie 9-10 ml, wyśładzanie 18-20 ml na ok. 20 l
9 cze 2018, 09:31