

## mosaic apa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **54**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (78.1%)   | --- %      | 3   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (7.8%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3.1%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.7 kg (10.9%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga  | 40 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 23 g  | 10 min | 13 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 23 g  | 5 min  | 13 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 23 g  | 1 min  | 13 %       |
| Na zimno  | Mosaic | 35 g  | 7 dni  | 13 %       |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05         | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g  | Danstar      |