

## Mosaic MM

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt   | 2.5 kg (83.3%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carabelge      | 0.2 kg (6.7%)  | 30 %       | 35  |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.3 kg (10%)   | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 8 g   | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 4 g   | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 8 g   | 5 min  | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 5 g   | 0 min  | 10 %       |
| Whirlpool | Mosaic | 15 g  | 20 min | 10 %       |
| Na zimno  | Mosaic | 15 g  | 7 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 6 g   | Fermentis    |

### Notatki

- Wysładzanie 2 x 4l wody o tem 78°C  
27 paź 2019, 11:02