

Mosaic Session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.9 kg (83.9%)	79 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (16.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	45 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	12 %

Drożdże

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