

## Mosaic SH

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **32**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1.5 kg (65.2%) | --- %      | 6   |
| Ziarno | Monachijski       | 0.5 kg (21.7%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Pszeniczny        | 0.3 kg (13%)   | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 15 g  | 15 min | 11.8 %     |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g  | 5 min  | 11.8 %     |
| Gotowanie | Citra  | 10 g  | 5 min  | 14.2 %     |
| Whirlpool | Mosaic | 10 g  | 0 min  | 11.8 %     |
| Na zimno  | Citra  | 15 g  | 4 dni  | 14.2 %     |
| Na zimno  | Mosaic | 15 g  | 4 dni  | 11.8 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 30 ml | Fermentis    |