

## Mosaic SH Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Swaen Pils | 4.2 kg (90.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Carabelge  | 0.3 kg (6.5%)  | 80 %       | 30  |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.15 kg (3.2%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic | 10 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic | 10 g  | 30 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic | 20 g  | 15 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Mosaic | 30 g  | 5 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10.5 g | Fermentis    |