

Mozaika

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **57**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5 kg (62.5%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	3 kg (37.5%)	80.5 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	20 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	10 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	1 min	12.2 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	20 min	12.2 %
Na zimno	Mosaic	40 g	7 dni	12.2 %
Burzliwa				
Na zimno	Mosaic	40 g	7 dni	12.2 %
Cicha				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Suche	22 g	Mangrove Jack's
---	-------	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	2.5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Woda - Sugaro Lidl	40000 g	Gotowanie	60 min