

## S.M.A.S.H. MOSAIC 3

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **72**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa    | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 6 kg (100%) | 80 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g  | 50 min | 13.6 %     |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g  | 20 min | 13.6 %     |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g  | 15 min | 13.6 %     |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g  | 10 min | 13.6 %     |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g  | 5 min  | 13.6 %     |
| Na zimno  | Mosaic | 50 g  | 7 dni  | 13.6 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |