

## #10 Mosaic SH

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pilzneński	4.5 kg (90%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carabelge (R)	0.25 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Słodownia Strzegom - pszeniczny	0.25 kg (5%)	83 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Mosaic	25 g	0 dni	11.7 %

### Drożdże

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

FM52 - Amerykański Sen	Ale	Kultury	200 g	Fermentum Mobile
------------------------	-----	---------	-------	------------------