

## #16 MOSAIC APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **7.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (70.8%)	81 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (14.6%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (14.6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	12.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	12.5 %

15-25min w temp 71-76°C

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min

Rehydratyzacja 1h